

Fête aux Poissons

DISPONIBLE A PARTIR DU 31 JANVIER JUSQU'AU 15 MARS
MENU VALABLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

MENU

Croque Langoustine, Moelleux aux Citrons du Pays
Langoustine croquette, tender cake with local lemons

&

Ceviche de Poisson Blanc, Pomelos Rose et Combawa
White fish ceviche, pink grapefruit and kaffir lime

&

Neigelette au Saumon Demi-fumé, Crèmeux de Homard et Oeufs de Saumon
Lightly smoked salmon neigelette, lobster cream and salmon roe

&

Coquilles Saint-Jacques Rôties aux Kumquats, Emulsion Verveine Verte
Roasted scallops with kumquats and green verbena emulsion

&

Dos d'Arrivage Cuit à Basse Température aux Feuilles de Citronnier, Emulsion de Lime
Low-temperature cooked fresh catch with lemon-leaf aroma, lime emulsion

&

Porée Marine aux Zestes d'Oranges, Fondue de Légumes, Jus au Noilly Prat
Seaweed Purée with Orange Zest, Vegetable Fondue, Noilly Prat Jus

&

Timbale de Fromage Frais au Gingembre Confit et Ecorces de Cédrat
Timbale of fresh cheese with candied ginger and citron peel

&

Tropeziennne au Délicat Parfum de Kalamansi
Tropeziennne with a delicate kalamansi fragrance

85€ TTC/ PERS

hors boissons/ excluding drinks

Formule Classique

+ 10 € TTC/ PERS

Une bouteille de vin pour deux personnes
Une eau plate ou pétillante pour deux
Café compris

ou

Formule Découverte

+ 20 € TTC/ PERS

Une bouteille de vin pour deux
sélectionnée par notre sommelier,
Une bouteille d'eau pour deux
Café compris

*Nous vous informons que ce Menu est fixe, aucun changement ne pourra être opéré.
Merci de nous informer de toute allergie lors de la Réservation.