

# Menu Fête aux Poissons

DISPONIBLE A PARTIR DU 31 JANVIER  
MENU VALABLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

M E N U

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 Cédrot  
*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.