



Carte de Voyage

- du 13 Février - au 31 Mars 2025 -

les Entrées

Tartare de Bar, fruit de la Passion, baies de Timut
Cappuccino de Coques, chou-fleur, Cardamome sauvage
Ravioli de Langoustines, Bisque aux feuilles de Combava
Nems de Canard à la raclette, Poivre blanc de Muntok
Gnocchi à la châtaigne, émulsion au Parmesan

les Plats

Cabillaud au lait de coco, Poivre long, Chou Romanesco, chorizo
Risotto aux St Jacques, chou chou, émulsion vanille et morilles (+4 €)
Cochon ibérique, Mangue, girofle, Butternut, graines de coriandre
Paleron de Boeuf au Satay, Pak Choi, Sarasin et cacahuètes
Assortiment Végétarien ; Carte blanche au chef

les Desserts

Mille-feuille d'Avocat à la praline lyonnaise
Tarte au Citron à la cardamome blanche de Bali
Panna cotta au Poivre Long, coulis d'ananas Victoria
Moelleux au chocolat noir, coeur blanc, caramel au piment
Crumble Poires - Kiwi à la fève Tonka, biscuit au muscovado
Cheeskake d'Ossau Iraty à la betterave (+2 €)

* Allergènes & Origines : Nous consulter



Travel Menu

- February 13th to March 31st 2025 -

Starters

Sea bass Tartare, Passion fruit, Timut pepper
Scampi Ravioli, celery, Kaffir lime leaf broth
Shellfish cappuccino, cauliflower, Wild cardamom
Fried spring rolls, duck, cheese, Muntok white pepper
Chestnut Gnocchi, parmesan foam (signature dish)

Main Course

Cod, coco milk, long pepper, Romanesco cabbage, chorizo
Scallops Risotto, Chayote, vanilla and morel foam (+4 €)
Black iberian pig, mango, cloves, Squash, coriander seeds
Satay Beef chuck, Pak-choi, buckweat, peanuts
Vegetarian dish - Carte blanche to the chef

Desserts

Avocado Mille-feuille with pink praline
Lemon Tart with Bali white cardamom, meringue
Panna cotta with Java long pepper, Pineapple coulis
Black Chocolate Fondant, white heart, hot pepper caramel
Kiwi and pear Crumble, tonka bean, muscovado biscuit
Ossau Iraty Cheeskake, beetroot, cinnamon (+2 €)

** Allergies & Origins: Please consult us*