



# Carte de Voyage

- du 24 Octobre au 21 Novembre 2025 -

## les Entrées

**Velouté de butternut**, girolles, cardamome brune  
**Calamar farci**, gingembre, radis noir, crevette, raifort  
**Gnocchi à la châtaigne**, émulsion parmesan (pièce signature)  
**Nems de canard**, raclette, poivre vert de Malabar  
**Foie gras** au rhum et poivre sauvage (+3 €)

## les Plats

**Lieu noir**, lait de coco, moules, graines de coriandre, Blettes, curcuma  
**Saint Jacques**, Risotto au chou-fleur, Gin et baies de verveine (+3 €)  
**Pintade**, fleur d'oranger, cannelle, Patate douce, cardamome verte  
**Sanglier**, cacao, piment, poire, Panais, poivre long rouge de Kampot  
**Assortiment Végétarien**, Carte blanche au Chef

## les Desserts

**Mille-feuille d'Avocat** au nougat  
**Crumble de kaki**, pomme, fève de Tonka  
**Coings pochés**, clous de girofle et romarin  
**Moelleux au Chocolat**, nigelle, crème de marron  
**Tarte au citron**, courge longue de nice, poivre Jamaïque  
**Saint Nectaire**, trompettes de la mort, gruë de cacao (+2 €)

*\* Allergènes & Origines : Nous consulter*



# Travel Menu

- October 24th to November 21th 2025 -

## Starters

**Butternut squash soup**, Girolles, brown cardamom  
**Stuffed Squid**, ginger, black radish, shrimp, wasabi  
**Chestnut Gnocchi**, parmesan foam (signature piece)  
**Duck fried spring rolls**, raclette cheese, green pepper  
**Foie gras** with Rum, Madagascar's wild pepper (+3 €)

## Main Course

**Coalfish**, coco milk, mussels, coriander seeds, Chards, tumeric  
**Scallops**, verbena berry, cauliflower's Risotto, Gin foam (+3 €)  
**Guinea fowl**, orange flower, sweet potatoes, green cardamome  
**Wild boar**, cocoa, red chili pepper, parsnip, red long pepper  
**Vegetarian dish** - Carte blanche to the chef

## Desserts

**Avocado Mille-feuille** with nougat (signature piece)  
**Chocolate Fondant**, nigella seed, chestnut caramel  
**Poached quince**, rosemary, cloves ice cream  
**Squach Tart**, lemon curd, Jamaican pepper  
**Persimmon crumble**, apple, tonka been  
**Saint Nectaire cheese**, black chanterelle, cocoa (+2 €)

*\* Allergies & Origins: Please consult us*