



Carte de Voyage

- du 12 février au 15 mars 2026 -

Entrées

Tartare de saumon, cardamome verte, pamplemousse
Cappuccino de coques, betterave, carotte, vanille du Sri Lanka
Ravioli de langoustine, morille, cardamome brune, bisque au thé noir (+3 €)
Involtini de poulet au Masala vert, menthe, coriandre, sauce Raïta
Gnocchi à la châtaigne, émulsion au parmesan (pièce signature)

Plats

Cabillaud, lait de coco, piment, coco Sambol, duo de Chou-fleur, macis
Saint Jacques, Risotto de petit épeautre, cèpes, poireau, cannelle (+3 €)
Cochon noir, girofle, passion, Endives à l'orange, gruë de cacao
Souris d'agneau, badiane, anis vert, Dhal de lentilles
Assortiment Végétarien, Carte blanche au Chef

Fromage & Desserts

Glace **Saint Félicien**, biscuit, Saint Marcellin (+3 €)
Mille-feuille d'Avocat au nougat
Ananas confit au poivre long de Java
Pavlova, kiwi, pomme, poire, baies d'Assam
Tarte au Chocolat, cannelle de Ceylan
Tiramisu du chef au masala chaï

** Allergènes & Origines : Nous consulter*



Travel Menu

- February 12th to March 15th 2026 -

Starters

Salmon Tartare, green cardamom, grapefruit

Clams Cappuccino, beetroot, carrot, Sri Lanka's vanilla

Scampi Ravioli, morels, brown cardamom, black tea bisque (+3 €)

Chicken involtini, green Masala, mint, coriander, Raita sauce

Chestnut Gnocchi, parmesan foam (signature dish)

Main Courses

Cod, coco milk, chili, Sambol, Cauliflower, mace

Scallops spelt Risotto, mushroom, leek, cinnamon (+3 €)

Black Iberian pig, cloves, passion fruit, Chicory, orange, cacao

Lamb shanks, star and green anis, lentil Dhal

Vegetarian dish - Chef's Carte blanche

Cheese & Desserts

Saint Félicien ice cream, *Saint Marcellin* biscuit (+3 €)

Avocado Mille-feuille with Montélimar nougat

Candied pineapple, Java long pepper, ice cream

Pavlova with kiwi, apple, pear, Assam pepper

Chocolat Tart with Ceylon' cinnamon

Tiramisu with Masala Chaï

** Allergies & Origins : Please consult us*