

Amuse-bouche

Selon l'inspiration du chef

Entrées

Le poulpe

Tentacule de poulpe confite et frite en tempura, houmous de navet doux au sésame noir, gel de jus de poulpe au yuzu ponzu, julienne fraîcheur de navet, huile de sésame et suprêmes de pamplemousse

La crevette

Crevettes du pays ultra-croustillantes en chapelure japonaise, choux fleur caramélisé en velouté onctueux et sommités sautées au beurre noisette, émulsion légère à la bisque de curry et noisettes grillées

Plats

Le cochon

Filet mignon de porc du pays rôti au beurre de romarin, gnocchis maison de pommes de terre et courgettes grillées, pesto de courgettes au basilic, copeaux de parmesan et graines de courges grillées, sauce vierge citronnée au jus de cuisson et à l'huile d'olive bio

Le thon

Filet de thon jaune croustillant et laqué aux épices, bouillon parfumé aux saveurs d'Asie, haricots noirs azuki et citron confit, coriandre ciselée et petits légumes verts grillés

Fromage

Assortiments de trois fromages de caractère selon disponibilités et goûts, confiture maison et pain de campagne

Dessert

Le Chocolat liégeois

Crèmeux au chocolat noir équatorial bio 62%, streusel croustillant aux amandes, glace artisanale au chocolat noir de l'atelier glacier, chantilly à la vanille de Lifou et fève de tonka, amandes effilées au caramel

Le mille-feuille à la vanille café

Feuilletage ultra-croustillant, crème diplomate à la vanille de Lifou, ganache au café calédonien grand cru Bourbon pointu, caramel beurre salé au café et noisettes caramélisées

Le citron coco

Crème au citron et noix de coco, crumble aux amandes coco, citron confit et en suprêmes, glace artisanale au lait de coco et gel de basilic, meringue croustillante

Option végétarienne possible