



ENTRÉES

Crabe en Cage	19
<i>Barreaux de fenouil laqués Pabana (Passion-Ananas-Banane)</i>	
Foie gras poêlé	23
<i>Wakame et tartare d'huitres PAN BAO</i>	
Mauvaise Herbe	19
<i>Pissenlit déclinaison, cru, poché, frit, gelée, fraîcheur d'agrumes</i>	

PLATS

Grenadin de Veau fumé par nos soins	37
<i>Poire rôtie au colombo, christophine au ruban</i>	
Dos de Loup Caraïbes poché	35
<i>Sauce Tonkatsu et pâte de sésame noir, Choux Kale</i>	
Risotto Rose	35
<i>Crevettes panées, cola bata séché betterave et œufs de saumon</i>	
<i>Shooter de Rhum arrangé Betterave</i>	
Filet de Bœuf Limousine	42
<i>Empilement bœuf, champignons, Comté 15 Mois, nappage polenta au siphon, œuf séché au miso et champignon râpé</i>	

DESSERTS

La Mangue au naturel	13
<i>Crèmeux cardamome noire, condiment mangue et main de bouddha, carpaccio de mangue verte, sorbet mangue et zestes</i>	
Chocolat Galingal vanille et grué	15
<i>Crèmeux vanille pompona de Cédric Coutellier, ganache chocolat 100% Guadeloupe de Maxime (CARACACAO), Sorbet galingal</i>	
Dessert fromager	13
<i>Riz au lait de chèvre et fève de tonka, Orange et sarrasin soufflé</i>	

Le Voyage Culinaire en 6 Services	89
Accords Mets & Vins	35



ENTRÉES

Crabe en Cage	19
<i>Barreaux de fenouil laqués Pabana (Passion-Ananas-Banane)</i>	
Foie gras poêlé	23
<i>Wakame et tartare d'huitres PAN BAO</i>	
Mauvaise Herbe	19
<i>Pissenlit déclinaison, cru, poché, frit, gelée, fraîcheur d'agrumes</i>	

PLATS

Grenadin de Veau fumé par nos soins	37
<i>Poire rôtie au colombo, christophine au ruban</i>	
Dos de Loup Caraïbes poché	35
<i>Sauce Tonkatsu et pâte de sésame noir, Choux Kale</i>	
Risotto Rose	35
<i>Crevettes panées, cola bata séché betterave et œufs de saumon</i>	
<i>Shooter de Rhum arrangé Betterave</i>	
Filet de Bœuf Limousine	42
<i>Empilement bœuf, champignons, Comté 15 Mois, nappage polenta au siphon, œuf séché au miso et champignon râpé</i>	

DESSERTS

La Mangue au naturel	13
<i>Crèmeux cardamome noire, condiment mangue et main de bouddha, carpaccio de mangue verte, sorbet mangue et zestes</i>	
Chocolat Galingal vanille et grué	15
<i>Crèmeux vanille pompona de Cédric Coutellier, ganache chocolat 100% Guadeloupe de Maxime (CARACACAO), Sorbet galingal</i>	
Dessert fromager	13
<i>Riz au lait de chèvre et fève de tonka, Orange et sarrasin soufflé</i>	

Le Voyage Culinaire en 6 Services	89
Accords Mets & Vins	35

