



Menu Découverte à 70 €

« Mer & Potager »

Thon & Petit pois & Mangue

Tuna & Pea & Mango

Foie gras mi- cuit au Aberlour (12 ans d'âges)

Variantes de Giraumon & Curcuma & Noisette & Jus Réduit

Half-cooked Foie Gras with Aberlour (12 years old)

Variations of Giraumon & Turmeric & Halzelnut & Reduced Juice

Noix de Saint Jacques juste poêlées au beurre végétarien

Risotto de Christophines façon « DjonDjon » à l'encre de seiche & Lard fumé & Corail

Scallops just fried in vegetarian butter

Risotto of Christophines "DjonDjon" style with squid ink & smoked bacon & coral

« Sik Epi Mayiss ! »

Trompe l'oeil & Pop Corn & Coco & Curry & Citron

Pop Corn & Coco & Curry & Lemon

La Boite de Mignardises de la Maison Lauzéea

The Box of Mignardises of Maison Lauzéea



Menu Inspiration à 90 €

« Mer & Potager »

Thon & Petit pois & Mangue
Tuna & Pea & Mango

Foie gras mi- cuit au Aberlour (12 ans d'âges)

Variantes de Giraumon & Curcuma & Noisette & Jus Réduit
Half-cooked Foie Gras with Aberlour (12 years old)
Variations of Giraumon & Turmeric & Halzelnut & Reduced Juice

Chatrou en Zouk & Salsa

Raviole croustillante de fricassée de chatrou & Guacamole piquant & Émulsion de la Mer
Crispy ravioli of Octopus & Guacamole & Emilsion of the sea

Carré d'Agneau de lait désossé

Igname Pakala en texture & Épinard Malabar & Gnocchis & Crème d'Ail Noir
Boneless rack of lamb, Yam Pakala & Spinach Malabar & Gnocchis & Black garlic cream

Chariot de fromages affinés

Maisons Bordier & Marjolait
Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« Sik Epi Mayiss ! »

Trompe l'oeil & Pop Corn & Coco & Curry & Citron
Pop Corn & Coco & Curry & Lemon

La Boite de mignardises de la Maison Lauzéea

The Box of Mignardises of Maison Lauzéea



Menu Plaisir à 115 €

« Mer & Potager »

Thon & Petit pois & Mangue

Tuna & Pea & Mango

Foie gras mi- cuit au Aberlour (12 ans d'âges)

Variantes de Giraumon & Curcuma & Noisette & Jus Réduit

Half-cooked Foie Gras with Aberlour (12 years old)

Variations of Giraumon & Turmeric & Halzelnut & Reduced Juice

Chatrou en Zouk & Salsa

Raviole croustillante de fricassée de chatrou & Guacamole piquant & Émulsion de la Mer & Caviar

Crispy ravioli of Octopus & Guacamole & Emulsion of the sea & Caviar

Noix de Saint Jacques juste poêlées au beurre végétarien

Risotto de Christophines façon « DjonDjon » à l'encre de seiche & Lard fumé & Corail

Scallops just fried in vegetarian butter

Risotto of Christophines "DjonDjon" style with squid ink & smoked bacon & coral

Carré d'Agneau de lait désossé

Igname Pakala en texture & Épinard Malabar & Gnocchis & Crème d'Ail Noir

Boneless rack of lamb, Yam Pakala & Spinach Malabar & Gnocchis & Black garlic cream

Chariot de fromages affinés

Maisons Bordier & Marjolait

Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« Sik Epi Mayiss ! »

Trompe l'oeil & Pop Corn & Coco & Curry & Citron

Pop Corn & Coco & Curry & Lemon

La Boîte de Mignardises de la maison Lauzéea

The Box of Mignardises of Maison Lauzéea