



Menu Découverte à 70 €

« CORNE DE CHINATOWN »

« FINGER FOOD »

**Gyoza de Canard Boucané à la Bagasse, Pâte de Piment Doux au Miel Bôkay
& Gingembre Confit**

Smoked Duck Gyoza, Sweet Pepper Paste with Honey & Candied Ginger

« LA PASTA DE JEFE » 2.0

**Langouste, Tomate, Basilic, Burrata di Bufala & Spaghetti à l'encre de Seiche
Comme jamais Vu !**

Spiny Lobster, Tomato, Basil, Burrata di Bufala & Spaghetti & Squid Ink Spaghetti

« BÔD LANMÈ »

**Surprise du filet, Carottes en pluritexture, Safran, Orange,
Émulsion Marinière montée au Beurre**

*Fishing net Surprise, Multi-textured Carrot with Saffron, Orange,
Emulsion marinière with butter*

« DITÉ GRAN MOUN » !

« PURPLE STREET »

Vodka, Goyave & Citron Vert

Vodka, Guava & Lime

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzéa

Menu Inspiration à 90 €

« CORNE DE CHINATOWN »

« FINGER FOOD »

Gyoza de Canard Boucané à la Bagasse, Pâte de Piment Doux au Miel Bôkay
& Gingembre Confit

Smoked Duck Gyoza, Sweet Pepper Paste with Honey & Candied Ginger

« LA PASTA DE JEFE » 2.0

Langouste, Tomate, Basilic, Burrata di Bufala & Spaghetti à l'encre de Seiche
Comme jamais Vu !

Spiny Lobster, Tomato, Basil, Burrata di Bufala & Spaghetti & Squid Ink Spaghetti

« BORA MADA »

Carpaccio de Saint-Jacques / Rencontre Entre Tahiti et La Martinique
Condiments exotiques, Coco, Brisée & Sorbet Acidulé

*Scallop Carpaccio / A Meeting Between Tahiti and La Martinique
Exotic condiments, Coco, Brisée (Local plant) & Tangy Sorbet*

« BEEF PEPPER »

Filet de Bœuf Mariné en Croûte de Poivre, Écrasé d'Igname aux Brisures de Truffes Noires,
Oignons Péyi Brulés, Réduction de Vin Rouge Cannelle & Bwa Bandé!

*Marinated Beef fillet in a Pepper Crust, Mashed Yam with Black Truffles Bits, Burnt Local
Onions, Red wine Reduction Cinnamon & Bwa Bandé!*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Maisons Bordier & Marjolait

Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« DITÉ GRAN MOUN » !

« PURPLE STREET »

Vodka, Goyave & Citron Vert

Vodka, Guava & Lime

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzéa



Menu Plaisir à 115 €

« CORNE DE CHINATOWN »

« FINGER FOOD »

Gyoza de Canard Boucané à la Bagasse, Pâte de Piment Doux au Miel Bôkay & Gingembre Confit
Smoked Duck Gyoza, Sweet Pepper Paste with Honey & Candied Ginger

« LA PASTA DE JEFE » 2.0

Langouste, Tomate, Basilic, Burrata di Bufala & Spaghetti à l'encre de Seiche
Comme jamais Vu !

Spiny Lobster, Tomato, Basil, Burrata di Bufala & Spaghetti & Squid Ink Spaghetti

« BORA MADA »

Carpaccio de Saint-Jacques / Rencontre Entre Tahiti et La Martinique
Condiments exotiques, Coco, Brisée & Sorbet Acidulé

*Scallop Carpaccio / A Meeting Between Tahiti and La Martinique
Exotic condiments, Coco, Brisée (Local plant) & Tangy Sorbet*

« BÔD LANMÈ »

Surprise du filet, Carottes en pluritexture, Safran, Orange, Émulsion Marinière montée au Beurre
Fishing net Surprise, Multi-textured Carrot with Saffron, Orange,

Emulsion marinière with butter

« BEEF PEPPER »

Filet de Bœuf Mariné en Croûte de Poivre, Écrasé d'Igname aux Brisures de Truffes Noires, Oignons
Péyi Brulés, Réduction de Vin Rouge Cannelle & Bwa Bandé!

*Marinated Beef fillet in a Pepper Crust, Mashed Yam with Black Truffles Bits, Burnt Local Onions, Red
wine Reduction Cinnamon & Bwa Bandé!*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Maisons Bordier & Marjolait

Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« DITÉ GRAN MOUN » !

« PURPLE STREET »

Vodka, Goyave & Citron Vert

Vodka, Guava & Lime

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzéea