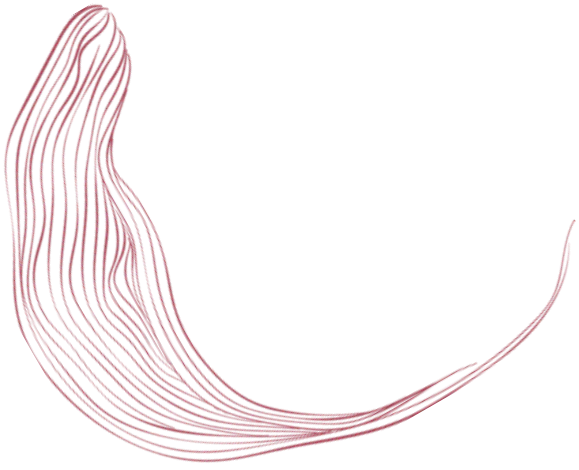
Le Zandoli

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Menu

By Julien Fournet



MENU Découverte

Mise enBouche

Le Lambi

Lambi en tempura et à la flamme, sauce champagne aux crustacés, condiment créole, coulis de basilic.

Le Ouassou

Ouassous, façon exotique, panés au tapioca, purée d'avocat brûlé et acidulé, coulis de gochujang et œufs de tobiko.
Élixir de ouassous et notes de bœuf.

Le Loup

Loup des Caraïbes laqué à la grenadine et à la betterave, crémeux de giraumon, panisse aux épices créoles, beurre rose acidulé, cannelloni végétal.
Ceviche de loup, citron vert, betterave et grenade, caviar de la Maison Sturia.

Le chocolat

Chocolat et rhum vieux, praliné amandes noisettes , crème anglaise au miso , glace chocolat blanc et praliné , caramel aux notes asiatiques

70€

Supplément 10€ pour le fromage

LE ZANDOLI
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

MENU Plaisir

Mise enBouche

Le Lambi

Lambi en tempura et à la flamme, sauce champagne aux crustacés, condiment créole, coulis de basilic.

Le Ouassou

Ouassous, façon exotique, panés au tapioca, purée d'avocat brûlé et acidulé, coulis de gochujang et œufs de tobiko.
Élixir de ouassous et notes de bœuf.

Le Loup

Loup des Caraïbes laqué à la grenadine et à la betterave, crémeux de giraumon, panisse aux épices créoles, beurre rose acidulé, cannelloni végétal.
Ceviche de loup, citron vert, betterave et grenade, caviar de la Maison Sturia.

Le Boeuf

Filet de bœuf, condiment café-noisette, jus de viande, champignons du Robert et foie gras, pomme Darphin et persillade.
Tataki de bœuf, stracciatella, chimichurri.

Le Fromage

Sélection de fromages, Confiture de fruits rouges

Le Chocolat

Chocolat et rhum vieux, praliné amandes noisettes , crème anglaise au miso , glace chocolat blanc et praliné , caramel aux notes asiatiques

95€

LE ZANDOLI
RESTAURANT GASTRONOMIQUE