



Menu Gourmet.

.. Amuse-bouche ..

Amuse-bouche selon l'inspiration du chef

.. Entrées ..

Le Tiradito.

Tranches fines de mahi mahi mariné façon tiradito, crème onctueuse de lait de coco au citron vert, mousse légère à l'avocat, chips de maïs au piment doux et huile infusée à la coriandre

Le Bœuf.

Tataki de cœur de rumsteak mariné à la thaï et sauce tigre qui pleure, rouleau de printemps aux nouilles, papaye et menthe fraîche, sauce satay aux cacahuètes grillées et mini-pousses de radis rouge

.. Plats ..

Le Bougna marmite.

Filet de loche grisette cuit à l'étouffée en feuille de bananier, petits légumes du bougna cuit au bouillon de lait de coco, curry et citronnelle, banane poingo croustillante et émulsion légère à la noix de coco et au curry

Le Cochon.

Poitrine de cochon du pays ultra-croustillante, épaule confite au caramel, dumplings grillés à l'huile de sésame, chou pommé sauté aux épices et jus de cuisson laqué au soyo

.. Fromage ..

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

.. Desserts ..

La Figue.

Figues du pays rôties au caramel d'épices et figues en carpaccios, pain d'épices maison toasté et glace artisanale à la vanille et à l'huile d'olive

Le Baba.

Baba au rhum traditionnel imbibé au sirop aromatisé à la vanille de Lifou et au rhum du pays, chantilly légère à la cannelle, badiane et cardamome

Le Citron.

Sablé breton aux agrumes, crèmeux au citron vert, meringue française croustillante et chantilly légère aux zestes d'agrumes