Nos entrées

**Mahi-Mahi fumé par nos soins, chutney de mangue 24€**

Home smocked Mahi-Mahi with mango chutney

**Poêlon d’escargot de bourgogne** **6 pièces** **14 €**

Snails in garlic & parsley butter **12 pièces** **24 €**

**Foie gras de canard maison, compotée d’oignons à la grenadine 30 €**

Homemade foie gras, grenadine onions compote

**Salade de bananes plantain 26 €**

Avocado, tomatoes, pine nuts, coriander, caribbean dressing

**Tartare de thon jaune aux senteurs thaï et guacamole 27 € / XL 36 €**

Yellow tuna tartare, thaï scents and guacamole

**Burratina, tomates cerises, huile d’olive vierge et pesto 27 €**

Burratina and cherry tomatoes with virgin olive oil and pesto

**Salade de gambas à la thaïlandaise (coriandre et cacahuètes) 31 €**

Thaï shrimp salad (coriander, peanuts)

**Nems de canard confit au parfum de coriandre 26 €**

Duck confit spring rolls flavored with coriander

Nos plats

**Noix de St Jacques snackées, beurre blanc yuzu et perles de citron caviar 41 €**

Snacked scallops, yuzu white butter and lemon caviar pearls

**Pavé de Mahi-Mahi grillé sauce colombo et lait de coco 36 €**

Mahi-Mahi steck grilled with colombo sauce and coconut milk

**Marmite de la mer, lait de coco et fumet de crustacés 42 €**

Ocean Hot pot with coconut milk, seafood fumet

**Magret de canard rôti, cuisson basse température, jus au Jack daniel’s Honey 39 €**

Duck breast cooked at low temperature, Jack Daniel’s honey Juice

**Filet de bœuf grillé, crème aux cèpes 47 €**

Grilled beef tenderloin with porcini sauce

**Carré d’agneau rôti, jus corsé tamarin et gingembre 52 €**

Roasted rack of lamb, tamarin and fresh ginger juice

**Ris de Veau aux Morilles 47 €**

Veal Sweetbreads with morels