

entrées | starters

Foie gras de canard en terrine 29€

Tomates rouges acidulées, jus de pastèque au poivre cubèbe

Foie gras terrine.

Red tomatoes chutney, watermelon juice lightly infused of cubèbe pepper

* Chair de crabe et légumes au gingembre 26€

Dans une tranche de radis blanc

Crab meat and vegetables cannelloni.

Ginger and radish

* Tartare de poisson pays parfumé à l'algue nori 25€

Gelée daikon et Yuzu

Local fish tartar flavored with nori seaweed.

Daikon et yuzu jelly

Caviar Oscière 50g 218€

Blinis et condiments

Osetra Caviar 50 gr.

Served with blinis and condiments

* * Jus d'ananas et concombre 19€

Trait de pamplemousse agrémenté à la coriandre

Pineapple and cucumber juice.

Grapefruit and fresh coriander

* Vegetarian

* Gluten Free

La liste des allergènes est disponible sur demande

plats | main courses

Filet d'agneau en croûte d'ail noir, 36€

Courgettes vertes et gingembre, jus café

Lamb fillet in black garlic crust,

Zucchini and ginger, Arabica coffee jus

Poitrine de volaille, 33€

Polenta aux poivrons doux, piment végétarien, jus parfumé aux bois d'inde

Chicken breast, Sweet pepper polenta,

vegetarian chili pepper, jus flavored with "bay rum tree"

* Mahi mahi poudré au roucou, 32€

Patate douce à la vanille et citron vert

Mahi-mahi with roucou,

Sweet potato with vanilla and lime

* Vivaneau laqué au jus de volaille, 34€

Red chard concombre et mangue

Snapper glazed with chicken jus,

Red chard, cucumber and mango

* Filet de bœuf black Angus, 45€

Frites fraîches et sauce au poivre Sarawak

Black Angus beef fillet,

French fries et Sarawak black pepper sauce

* Langouste pays cuisinée au curry Madras 49€

Mangue, coco et riz créole aux amandes

Local lobster cooked with Madras curry,

Mango, coconut and creole rice with almonds flakes

* Parmentier de queue de bœuf aux truffes 88€

Black Truffle Oxtail parmentier

Cochon de lait, 48€

Tous les vendredi soir ou sur commande

Suckling pig

All Friday diner or order in advance

* Vegetarian

* Gluten Free

La liste des allergènes est disponible sur demande

desserts | deserts

Assiette de fromages 21€
Cheese plate

Palet au chocolat Jivara sur un biscuit noisette, 14€
Glace caramel au beurre salé
Chocolate delight on hazelnut biscuit,
Salty caramel ice cream

Soupe glacée à l'ananas, 14€
Croustillant épicé, sorbet coco-rhum
Pineapple ice soup,
Spicy sable and coconut-rum sorbet

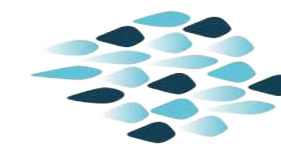
Cube Manjari, 14€
Sablé coco, mangue, passion et sorbet goyave,
Manjari chocolate cube,
Crispy coconut cookies, mango, passion fruit and guava
sorbet

Fruits rouges et tomates marinés, 18€
Sablé Breton et glace thym citron
Red fruits and candied tomato,
Shorbread, lemon thym ice cream

*

Assortiment de glaces et sorbets 12€
Selection of sorbets and ice creams

aux amis
RESTAURANT



* Vegetarian * Gluten Free La liste des allergènes est disponible sur demande

