



A LA CARTE

Une sélection libre de créations, permettant à chacun de composer son expérience selon ses envies.

BAÏAS



ENTRÉES

Ravioles de gambas

(bisque de homard à l'huile de sésame, crème citron, huile de piment)

Crudo de saumon & poire

(sauce hibiscus blanc, huile de persil & piment, chips de feuille de riz)

Tataki de boeuf suya

(tataki de bœuf, épices suya, pickles d'oignons rouge, sauce soy-cacahuètes)

Arancini d'igname

(cœur mozzarella, perle de piment ghanéen, crème parmesan-poivre)

Bouchées de saumon fumé

(brioche toastée, crème citron-aneth, saumon fumé, œufs de lompes)

Ravioles champignons-basilic

(crème chorizo-poivrons, tartare de champignons, huile d'ail)

Tostada d'igname

(chips d'igname, tartare de thon-avocat, mousse citron-coco, coriandre)

Tataki de bœuf au sésame

(mayonnaise wasabi, lait de coco, frites de patate douce, coriandre)

Ceviche de crevettes

(sauce passion-citron, chips de plantain)

Tacos de plantains

(coque plantain, salsa de mangue, émincé de bœuf, mousse de coriandre)



PLATS

Risotto ghanéen

(risotto façon jollof rice, gambas snackées, chips de basilic, tuile de parmesan)

Magret de canard aux cerises

(magret de canard, purée de patate douce, sauce cerises-miel, carotte rôtie)

Emincé de bœuf

(émincé de bœuf, purée de pomme de terre, sauce bissap, attiéké croustillant)

Daurade aux oignons confits

(filet de daurade, confit d'oignons au four, mousse de panais)

Tournedos Rossini

(tournedos, foie gras poêlé, pommes de terre grenailles rôties)

Saumon snacké

(filet de saumon unilatéral, riz noir, crème de pois chiches, basilic)

Ramen de sauce arachide

(sauce arachide façon bouillon, vermicelles de riz, œuf mollet, volaille)

Magret de canard panang

(curry panang au lait de coco, noix de cajous concassées, riz à la citronnelle)

Ballotine de volaille yassa

(farce oignons confits, millefeuille de pomme de terre, mousseline yassa)

Saint Jacques snackées

(mousse de sésame et miso, citrons confits, beurre blanc, huile de piment)



DESSERTS

Brioche perdue

(caramel beurre salé, pop-corn)

Pavlova déconstruite

(meringue, fruit de saison, coulis de fruit, crème vanille)

Carpaccio de fruits de saison

(fruits de saison, gel citron, menthe)

Crème vanille

(crème vanille, biscuits émiettés, caramel beurre salé)

Mousse au chocolat praliné

(mousse au chocolat, éclats de noix)

Ile flottante aux cacahuètes

(blancs en neige, crème anglaise, caramel, crème de cacahuètes)

Poire au chocolat

(poire pochée, sauce chocolat noir)

Pain caramélisé au miel

(sauce miel & beurre, crème de noisettes, caramel de noisettes)

Gâteau de riz façon Biko

(gâteau de riz à la noix de coco, mousse de citron vert, caramel fluffy)

Crumble d'attiéké

(crumble d'attiéké aux noix de cajous, pommes rôties, dulce de leche)