

Menu

Nocturnes 2024

Entrée

Starter

Tartare de thon aux agrumes et wakamé,
Crémeux d'avocat à l'huile fumée, crackers de quinoa pimenté
Citrus and wakame tuna tartare
Creamy avocado with smoked oil, spicy quinoa crackers

Plat

Main course

“La sopa de pescado”
Pavé de bar poché dans un bouillon parfumé à la coriandre et à la
citronnelle, manioc, banane plantain, patate douce et maïs grillé
“La sopa de pescado”
*Seabass fillet poached in a coriander and lemongrass-infused
broth Cassava, plantain, sweet potato and grilled corn*

Dessert

Dessert

L'Exotique
Sablé au sucre de coco, brunoise de mangues
aux graines de passion et citron vert
The Exotic
*Shortbread with coconut sugar, mango brunoise
with passion seeds and lime*