

Menu

Dîner

Jeudi 05 Février 2026

Raviole de gambas aux poireaux et citron vert,
crème de crustacés flambée au Pastis.

Suprême de volaille jaune,
pressés de butternut et betterave,
jus moutardé.

Le coco, mangue et passion.
Biscuit coco, confit exotique, mangue fraîche
et crème de coco sur gelée de mangue.

Menu

Dinner

Prawn ravioli with leeks and lime,
shellfish cream flambéed
with Pastis (alcohol).

Yellow chicken supreme,
butternut squash and beetroot pressés,
mustard jus.

Coconut, mango, and passion fruit.
Coconut biscuit, exotic confit, fresh mango
and coconut cream on mango jelly.