

MENU YLANGA 59€

[3 ACTES]

Oeuf mollet croustillant

Giraumon / Chorizo / Nuage de Parmesan

ou

Ceviche de thon rouge

Coco / Passion / Pickles de légumes /
Huile infusée au chardon béni

Épaule d'Agneau confite 7 heures

Émulsion de pommes de terre au colombo /
Légumes confits/
jus au tamarin

ou

Marlin juste saisi

Caviar d'aubergines fumées /
Condiments provençaux / Estragon /
Aioli-safran

Brie à la Truffe

Jeunes pousses au miel / Fruits secs

ou

Comme un Tiramisu

Biscuit cuillère aux notes de maracuja /
Amaretto / Streusel amande-fève de tonka /
Sorbet passion

MENU DÉCOUVERTE 86 €

[5 ACTES]

Mise en bouche

Foie gras de canard au rhum vieux

Marbré cacao / Confit de fruits exotiques /
Briochette pistache
Ou

Oeuf mollet croustillant

Giraumon / Chorizo /
Nuage de parmesan

Ceviche de thon rouge

Coco / maracuja / pickles de légumes /
Huile infusée au chardon béni
Ou

Marlin juste saisi

Caviar d'aubergines fumées /
Condiments provençaux /
Estragon / Aioli-safran

Picanha grillée au gingembre

Patate douce / Onctueux de petits pois mentholé /
Sésame / Sauce thaï
Ou

Épaule d'agneau confite 7 heures

Émulsion de pommes de terre au colombo /
Légumes confits / Jus au tamarin

Brie à la truffe

Jeunes pousses au miel / Fruits secs
(en supplément 12€)

Profiteroles "Péyi"

Choux croustillants / Glace vanille-pistache /
Crème légère vanillée / Chocolat communion /
Cacahuètes caramélisées

ou

Comme un tiramisu

Biscuit cuillère aux notes de maracuja / "Ti Kafé" /
Streusel amande-fève de tonka / Sorbet passion