



## YLANGA

Notre chef Romain Massart vous prépare des plats savoureux à base de produits frais et de qualité, pour partir à la découverte de mets d'ici et d'ailleurs.

Il saura satisfaire vos papilles, tout en gardant un côté raffiné et élégant dans l'élaboration et la présentation de ses délices.

### **L'Ylanga**

est un nom unique :  
pour le comprendre, osez vous perdre dans notre jardin luxuriant et laissez vous guider par la douce senteur de notre ylang-ylang.



## YLANGA

### Menu Signature 2023

78 €

#### Mise en bouche



#### Mer

##### Ceviche de thon rouge

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



#### Terre

##### Épaule d'agneau confite 7 heures

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



#### Fromage

##### Brie à la truffe

Jeunes pousses au miel /  
Condiments fruits secs



#### Douceur

##### Choco-Coco

Crème légère mascarpone-coco  
et son biscuit cacao / Sorbet coco /  
Touche acidulée au citron du jardin

## YLANGA

Laissez-vous guider  
par nos suggestions du moment

#### En 3 temps

49 €

Entrée, plat, dessert



#### En 2 temps

39 €

Entrée, plat

ou

Plat, dessert



#### Ti Moun

18 €

Menu enfant,  
À la découverte  
des saveurs Ylanga  
(jusqu'à 12 ans)

# YLANGA

## La carte

### Pour commencer

**Ceviche de thon rouge** 24 €

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

**Gaspacho tomate-framboise**  18 €

Focaccia provençale toastée /  
Crèmeux avocat

**Gyozas croustillants de langouste** 22 €

Fricassée de champignons /  
Sauce Teriyaki aux agrumes

### Pour suivre

**Épaule d'agneau confite 7 heures** 34 €

Émulsion de pomme de terre  
au colombo / Jus au tamarin

**Marlin juste saisi** 32 €

Risotto primavera croustillant /  
Condiment au chorizo / fumet safrané

**Bourguignon végétal**  28 €

Tofu fumé / Champignons /  
Carotte / Pomme de terre

**Côte de bœuf grillée** 48 €

Sauce périgieux  
(1 garniture au choix)

**Retour de pêche** 30 €

Sauce vierge aux piments végétariens  
(1 garniture au choix)

### Garnitures

Frites de patates douces 6 €

Légumes du soleil confits 5 €

Écrasé de pomme de terre à la truffe 8 €

Jeunes pousses de salade 4 €



### Fromage

**Brie à la truffe** 12 €

Jeunes pousses au miel /  
Condiments fruits secs



### Pour finir

**Palette de sorbets maison**  12 €

Crumble / Coulis du moment

**Choco-coco** 16 €

Crème légère mascarpone-coco  
et son biscuit cacao / Sorbet coco /  
Touche acidulée au citron du jardin

**Brioche perdue** 14 €

Crèmeux gingembre vanillé / Caramel  
gingembre / Sorbet orange

 : vegan

