



YLANGA

Après des années de travail et de dévouement dans les cuisines de l'Ylanga notre chef Romain Massart travaille désormais en étroite collaboration avec notre futur chef, Igor Faustin, dont la créativité et le talent perpétueront notre quête d'excellence culinaire.

Nous remercions Romain Massart pour ses années de passion, d'engagement et vous invitons à savourer les nouvelles créations d'Igor Faustin et son équipe.

Ils sauront satisfaire vos papilles tout en gardant un côté raffiné et élégant dans l'élaboration et la présentation de leurs 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.

AKOMPAYMAN

Riz blanc parfumé à la muscade, nuage au comté. 7 €

Frites de patates douces, mayonnaise allégée aux graines de coriandre. 7 €

Ragoût de légumes péyi aux épices colombo. 7 €

Salade verte, légumes croquants. 5 €

Les Pâtes du moment 9 €

Sauce pesto rosso, paprika fumé.

Sauce tapenade d'olive verte et herbage péyi.

FWOMAJ

LE BRIE PARFUMÉ À LA TRUFFE 12 €
Confiture de goyave, huile fumée.

ÉMULSION DE CHÈVRE AU BOIS D'INDE 10 €
Textures de melon, guajilote, balsamique blanc.

DOUCÈ

LE CHOU 14 €
Crème vanille, sauce mangue, glace gingembre, rhum.

LA MADELEINE 14 €
Sablé cacao, acérola au piment Bondamanjak.

SÉLECTION DE GLACES ARTISANALES 10 €
Crumble coco, caramel d'atoumo.

YLANGA

La Carte



ENTRÉ

TI NAIN MORUE 14 €

Beurre de morue, velouté de ti-nain, concombre.

GASPACHO VERT 14 €

Fruits et légumes au balsamique blanc, focaccia au citron vert.

ROLL DE PORC CONFIT 16 €

Brioche et sauce barbecue maison aux épices cajun, condiment cornichon.

ASSORTIMENT DE PETITS PLAISIRS 28 €

LATÈ

POULET À LA JAMAÏCAINE 18 €

Farce fine aux épices Jerk, bouillon au gingembre.

AGNEAU À LA CUBAINE 22 €

Confit 7h, miel et agrumes, jus de cuisson.

LANMÈ

RETOUR DE PÊCHE DU MOMENT

DAUBE DE POISSON 18 €

Tomates mijotées au piment végétarien, confit d'oignon au bois d'Inde, court bouillon.

CEVICHE À LA PÉRUVIENNE 22 €

Leche de tigre, patate douce, maïs grillé.

YLANGA

Les Boissons



APÉRITIFS

Ti punch, 6 cl 6 €

Kir royal, 16 cl 12,50 €

Kir au vin blanc, 16 cl 9 €

Bière Lorraine, Martinique, 25 cl 6 €

Bière BAM (blanche, blonde, ambrée), 33 cl 6 €

Ricard, 4 cl 7 €

Coupe de champagne Pierre Boutet, 12 cl 12 €

VINS AU VERRE

Vin rouge du moment, 12 cl 11 €

Vin blanc du moment, 12 cl 11 €

Vin rosé du moment, 12 cl 11 €

BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate Chanflor, 1 L 6 €

Eau gazeuse Didier, 75 cl 6 €

Didier aromatisées (citron vert, menthe, framboise hibiscus) 50 cl 4 €

Coca / Coca zéro, 25 cl 6 €

Infusion glacée Mont Pelée, 50 cl 7,50 €

Jus Royal tropical, 33 cl 4 €

Schweppes, 25 cl 5 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Café allongé 3,50 €

Café au lait / Cappuccino 6 €

Infusion aux herbes du jardin 3,50 €



LE MENU SIGNATURE

84 €

Amuse bouche et Potion rafraichissante

Ceviche à la péruvienne

Leche de tigre, patate douce, maïs grillé.

L'agneau à la cubaine

L'épaule d'agneau confite 7 heures au miel et
aux agrumes, jus de cuisson
&

Ragoût de légumes péyi aux épices colombo.

Le brie parfumé à la truffe

Confiture de goyave, huile fumée.

La madeleine

Au chocolat, sablé cacao, acérola au piment
bondamanjak.

Mignardises



Notre Menu Signature met en
lumière les saveurs locales à
travers les créations phares de
notre carte, élaborées avec des
ingrédients frais et de qualité afin
de vous transporter dans un
voyage en Harmonie Créole.

Laissez vous transporter par une
expérience gastronomique
intégrale grâce à ce menu unique.

Pour parfaire ce voyage
gastronomique, nous vous
proposons un accord mets et vins
soigneusement sélectionné pour
sublimier chaque met et vous offrir
une expérience complète.

35 €

TI MOUN

18€

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