



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
82 €

Mise en bouche



Le crabe

En émietté - Mayonnaise au curry madras -
Herbes fraîches du potager - Nuage
d'avocat - Sirop de tomate piquant -
Croustilles de patate douce



L'agneau

Le gigot boucané à la canne à sucre puis
confit 7 heures - Caviar d'aubergine à l'ail
noir Igname - Jus aux épices Colombo



Le brie

Farci d'une crème mascarpone truffée -
Jeunes pousses - Condiments fruits
secs



La rose noire

En fleur de chocolat - Sauce au thé earl grey
Crumble cacao - Gel citron - Glace chocolat



Mignardises

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

Le crabe 24 €

En émietté - Mayonnaise au curry madras - Herbes fraîches du potager - Nuage d'avocat- Sirop de tomate piquant - Croustilles de patate douce

Le bœuf 22 €

En gravlax aux condiments d'ici Poivrons crus et confits au citron jaune - Mascarpone au rhum vieux Hardy - Crumble parmesan et noix de cajou

La tomate & la framboise 18 €

En gaspacho - Focaccia du jour - Crémeux avocat

La crevette 22 €

Crue en carpaccio - Huile de coco infusée aux grains de vanille - Salsa mangue grenade - Gel citron vert - Chardon béni



Pour suivre

Le marlin 34 €

Dans l'esprit d'une saltimbocca - Gros thym et jambon cru - Onctueux de christophine caramélisée - Minestrone aux haricots coco et curcuma - Pistou de tomate

Le poisson du moment 30 €

En filet - Sauce vierge aux piments végétariens - Une garniture au choix

Le végétal 28 €

Chili d'haricots rouges - Maïs - Tomate - Cumin

L'agneau 36 €

Le gigot boucané à la canne à sucre puis confit 7 heures - Caviar d'aubergine à l'ail noir - Igname - Jus aux épices Colombo

La pièce du boucher (prix selon arrivage)

Grillée à la plancha - Aromates du jardin - Sauce périgueux - Une garniture au choix

Garnitures

Frites de patates douces 6 €

Légumes du soleil confits 6 €

Écrasé de pomme de terre à la truffe 9 €

Jeunes pousses de salade 4 €



Fromage

Le chèvre frais 12 €

L'un aux herbes du potager - L'autre en nuage - Glace miel curry - Chutney d'oignons rouges

Le brie 12 €

Farci d'une crème mascarpone truffée - Jeunes pousses - Condiments fruits secs



Pour finir

La rose noire 16 €

En fleur de chocolat - Sauce au thé earl grey Crumble cacao - Gel citron - Glace chocolat

La mangue 14 €

En textures - Riz au lait onctueux - Croustillant aux graines de sésame - Graines de moutarde au vinaigre de mangue - Sorbet sésame noir

La palette de sorbets maison 12 €

Crumble - Coulis du moment

 : vegan

