

Menu exclusif du Chef Christophe Bacquié** & du Chef exécutif Jérémy Czaplicki
*Exclusive menu from Chef Christophe Bacquié** & Executive Chef Jérémy Czaplicki*

Bouchées apéritives (*Jérémy Czaplicki*)
Appetizer bites

Thon rouge mi-cuit à la flamme, tomates confites, velours à l'aloé vera, gel de gingembre (*Christophe Bacquié*)
Semi cooked red tuna, tomato confit, aloe vera velvet, ginger gel

Patates douces comme un risotto au lait de coco, champignons séchés, café, cannelle (*Jérémy Czaplicki*)
Sweet potatoes as a coconut milk risotto, dried mushrooms, coffee, cinnamon

Mahi mahi cuisiné aux condiments, jus d'oignons, huile de tagète (*Christophe Bacquié*)
Mahi mahi cooked with condiments, onion juice, tagetes oil

Cochon ibérique saisi en cocotte et parfumé au «Gros thym», jus de bouillabaisse,
rouille safranée (*Jérémy Czaplicki*)
Iberian pork seared in a casserole and flavoured with «Gros thym», bouillabaisse sauce, saffron rouille

Le Pamplemousse, eau infusée à la baie des Bataks, pamplemousse segments,
sorbet champagne & pomelos (*Christophe Bacquié*)
The grapefruit, Batak berry-infused water, grapefruit segments, champagne & pomelo sorbet

Café «Saint Domingue» aux fruits de la passion, biscuits aux amandes, céréales caramélisés (*Jérémy Czaplicki*)
«Saint Domingue» coffee with passion fruit, almond cookie, caramelized cereals



Accord mets & vins à 75€/ personne/ *Wine pairing at 75€/ person*
Disponible sans alcool/ *available without alcohol*

135€uros/ pers.