



MAKASSAR

FOODING & PLEASURE



如果推荐菜品中含有您的过敏源，欢迎向我们咨询菜单详情，
餐厅全体工作人员倾听您的诉求，竭诚为您服务。

价格含税 - 包含服务费



MAKASSAR

FOODING & PLEASURE

圣菲利普的椰子树心和棕榈树心， Eric LAVALLE 的香料和稀有产品，
莱维尼农的鹌鹑， Jérôme POUDROUX 的本地蔬菜和传统食物，
留尼汪本岛才有的草本和植物...

这些都是区域的，罕见的和不同寻常的食材，
我们诚意邀请您来探索它们多样性的结合和丰富的口感。

就像一个伟大的裁缝，注重材料，形状和颜色。我们的大厨 Claude POTHIN 克洛德·博但希望在他的料理中将留尼汪本岛食物的味道，纹理和形态通过现代和创新的烹饪手法完整呈现。特别是那些快要被人们忘记的本岛传统食物，大厨将全心投入给与今日的味道，赋予新的生命力。

MAKASSAR

Makassar 是印度尼西亚苏拉威西岛上的一座城市，在婆罗洲东部，
三百多年前这是一个拥有诸多辉煌称号的城市：东南亚最大的城市，最大的港口，
最开放的自由贸易口岸，海上丝绸之路的中转站，香料群岛的门户和交易集散地 ...
这座丰富历史背景下诞生的城市如今为我们呈现的是一个传奇世界，充满着异国情调，
热情地融合分享，大胆地探索和隐蔽的神秘。

为了您能够全方面体验到餐厅的全新概念，我们诚意推荐6人及以上的餐厅预订选择“点菜菜单”或者“定制菜单”内的主菜，多样化提高您的用餐体验。



前菜

当季灵感 **L'inspiration du moment**

大厨根据当季时令食材精心设计的灵感菜色

19 €

红棕榈树心 **Le palmiste rouge**

焗棕榈树心, 塔卡玛卡熏羊奶酪, 碎松露和辣椒

25 € / +5 €*^o

黑虎虾和番茄灌木 **Raviole de camarons**

番茄灌木, 黑虎虾/生蚝塔, 柠檬鱼子酱含碘椰子树心面条

23 €

圣约瑟夫肥肝 **Foie gras de Saint-Joseph**

板烧肥肝片, 木瓜/维多利亚菠萝波旁香草味酸辣酱,
大头菜, 麦味肚子面包, 烤桔乳汁

21 €

嫩牛肉薄片 **Carpaccio de veau**

干番茄酱和辣味熏肠, 帕尔玛干酪, 杨百合薯片,
松露/橙子/咖啡醋汁

25 € / +5 €*^o

峭壁河谷鳟鱼 **Truite**

腌制鲑鱼, 龙虾油, 银鳟鱼意式奶冻, 渍西瓜,
柠檬冻和, 鱼子酱

29 € / +8 €*^o

莱维农鹌鹑 **Caille des Avirons**

鹌鹑丸子, 肥肝块, 蜂蜜和迷迭香烤瓜, 双拼豆,
蚕豆沙拉和沙爹奶酱

19 €

*半食宿套餐外额外付费



鱼品

珊瑚脆皮银鳕鱼 **Légine**

花椰菜慕斯林奶油酱, 伊比利亚火腿和姜黄渍佛手瓜

35 €

珊瑚斑鱼脊 **Filet de babonne**

香料椰果, 三味乳汁, 蔬菜拼盘和黄油饼干

33 €

芝麻盐调料半熟金枪鱼 **Thon gomasio**

鳄梨蜜饯酱调料小南瓜, 椰子树心泡菜, 柠檬鱼子酱,
热带水果浓汁和刺果番荔枝乳汁

30 €

明虾 **Gambas**

海鲜油烧烤, 西班牙式什锦饭, 姜味/ 芒果味/ 辣味海鲜乳汁

36 €



素食主义

松露焗饭 **Risotto truffé**

配时令香菇和布拉塔奶酪

25 €

红棕榈树心沙拉 **Salade de palmiste rouge**

红棕榈树心沙拉 (200g), 时令酸辣芒果薄片, 花园薄荷

25 €

根茎类蔬菜 **Nout' racines**

大厨灵感各色根茎类蔬菜

21 €

*半食宿套餐外额外付费



肉品

莱维侬乳鸽胸脯肉 **Suprême de pigeon des Aviron**

烤箱烘烤, 红糖青木瓜乳酱, 辣味菠萝, 烤开心果,
肥鹅肝块, 杂碎小馅饼, 菠萝芒果酱

39 € / +5 €*

圣约瑟夫鸭 **Canard de Saint-Joseph**

烤箱烧烤, 胡萝卜木薯慕斯林奶浆, 凉拌萝卜,
肥鹅肝三角包, 甘蔗/激情果浓汁

33 €

有机牛肉脊 **Filet de boeuf bio**

粗玉米粉帕尔玛干酪屑, 糖渍香菇, 烤野生洋葱,
本地迷你胡萝卜和勃艮第章鱼浓汁

49 € / +15 €*

留尼汪本地菲力嫩猪排 **Filet mignon de porc**

意式猪油膏榨土豆, 焖椰子树心奶油,
椰子树心杂烩和松露花菇, 百里香浓汁

32 €

定制菜单 **Le « Sur-Mesure »**

酒店精选鱼品, 海鲜和肉品, 您可以根据自己的口味从中选择, 邀请大厨为您现场烹饪定制菜肴。

半食宿客人同样可以选择菜品, 要求现场烹饪。



您点的菜肴虽然美味, 或许会遇见吃不完的情况?
您点的酒或许也会遇见没有喝完的情况? 请使用我们的环保打包袋!
我们为您提供外带服务, 方便您将喜爱却没有吃完的菜肴或酒品带回去。让我们一起努力, 控制食物的浪费。欢迎向我们要求环保打包袋。

*半食宿套餐外额外付费



奶酪

奶酪火锅 Assiette de fromages

奶酪组合配博但女士果酱

15 €



甜品

当季灵感 L'inspiration du moment

15 €

椰子&阿雅巴拉草本朗姆酒小蛋糕 Baba au rhum coco

在阿雅巴拉草本浓汁和椰子朗姆酒中煮沸, 椰子巧克力奶糊,
椰子&阿雅巴拉草本椰子味西米, 和椰子薄饼

15 €

4度幻想 Les 4 Fantastik

四种不同口味花样的巧克力带您进入巧克力梦幻世界

15 €

烟熏巧克力 Le Chocolat Fumé

香草饼干, 撒糖榛子屑和百里香冰淇淋

15 €

芒果,百香果&老姜味巴甫洛娃蛋糕 Pavlova mangue

芒果和百香果纹理, 老姜冻及乳酱, 森林蜂蜜薄饼

15 €

海岛混合 Les îles en fusion

马达加斯加特技巧克力的三种呈现« 轻柔乳状, 香脆可口和口中
跳跃», 野生胡椒渍灰胡桃南瓜和基尔酒冰淇淋

15 €

终极南部体验 Le Sud intense

«柠檬, 红糖, 和本地小豆蔻»

小豆蔻和阿莱特塔, 红糖乳, 童年味道柠檬水泡沫

15 €