



MAKASSAR

FOODING & PLEASURE



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

Prix nets ttc - Service compris



MAKASSAR

FOODING & PLEASURE

Chou coco et palmiste de Saint-Philippe, épices et produits rares d'Eric LAVALLE, cailles des Avirons, légumes et produits «lontan» de Jérôme POUDROUX, herbes et plantes endémiques de La Réunion...

Ces produits régionaux, rares et exceptionnels, vous invitent à découvrir la variété des saveurs et la richesse des alliances.

Comme un grand couturier travaille matières, formes et couleurs, notre chef, Claude POTHIN, associe saveurs et textures locales dans ses créations culinaires, pour des compositions modernes et originales, et des produits « lontan » un peu oubliés remis au goût du jour.

MAKASSAR

Ville du sud indonésien, située sur l'île de Sulawesi, à l'est de Bornéo, Makassar est aussi bien le nom de la ville, que le nom donné à ses habitants, ou encore la langue qui s'y pratique... étape sur l'ancienne route des épices, Makassar évoque un univers mythique fait de dépaysement, de partages, d'aventures et de mystères...

Nous invitons toute tablée à partir de 6 personnes à choisir pour le plat principal entre le menu à la carte et le « Sur-Mesure » pour l'ensemble des convives.



ENTRÉES

L'inspiration du moment

Au fil des saisons et selon l'inspiration du chef

21 €

Le palmiste rouge

Sur l'interprétation d'un gratin, crème de chèvre de Takamaka légèrement fumée, crumble à la truffe et au piment z'oiseau

25 € / +5 €*^{*}

Foie gras de Saint-Joseph

En chaud-froid, confit au vin épicé, crémeux de chou chou à la vanille BIO et crumble noisette

24 €

Crevettes en chaud-froid

En escabèche, bavarois d'avocat, caviar Perlita et gel pomme / basilic

25 €

Œuf BIO de Salazie

Spoom au foie gras de Saint-Joseph, salpicon de saumon Ora King fumé maison, truffe de saison, poudre de shitaké péi / spianata

21 €

La langouste brune

Cuite à basse température, fines tranches marinées au gingembre mangue, aïoli de patate douce au piment d'Espelette, concombre comme un rougail

32 € / +15 €*^{*}

** Supplément en demi-pension*



POISSONS

La légine en croûte de corail de langouste

Mousseline de chou-fleur, jambon ibérique Bellota et chouchou confit au curry

37 €

Filet de Bourgeois

Filet de bourgeois confit à l'huile d'olive et aux aromates du jardin, aioli fruit à pain, gros piment farci façon ratatouille créole, pickles de mangue verte et beurre iodé

39 € / +10 €*

Filet de voilier en Terre et Mer

Mousseline de patate douce carotte, escalope de foie gras poêlée, haricots verts et céleri-rave glacé, jus corsé au sirop la cuite

36 €

Carry de légine

Riz blanc, lentilles de Cilaos et rougail

32 €



VÉGÉTARIEN

La Burratina truffée (120gr)

Risotto à la tomate confite, olives noires et copeaux de truffes de saison

35 €

Gnocchis de patate douce

Velouté de shiitaké, huile de roquette et parmesan en texture

25 €

** Supplément en demi-pension*



VIANDES

Canard de Saint-Joseph

Magret rôti et laqué au miel épicé, chutney de papaye au gingembre mangue, tartare d'aiguillettes, sphère d'une vinaigrette goyavier, betterave acidulée et jus corsé aux fruits de la passion

35 €

Noix de veau

Cuite à basse température et rôti au beurre caloupilé, caviar d'aubergine légèrement fumé, poireaux gratinés au chèvre de Takamaka, crumble épicé et sauce café

39 € / +10€ *

Pigeon des Aviron

Suprêmes laqués façon sarcive, cuisse croustillante, mousseline potimarron, navet glacé au jus de canne et jus court

49 € / +20€ *

Civet de cochon noir de mon ami «Sergio Turpin»

Riz blanc, lentilles de Cilaos et rougail

36 €

Le « Sur-Mesure »

Laissez-vous tenter par notre espace live cooking et personnalisez votre plat selon vos envies. En grillade ou en carri, vous profiterez d'une sélection de poissons, crustacés et viandes d'exception, cuits à la minute.

Cette formule est également accessible aux résidents en demi-pension.



Votre plat est délicieux mais vous n'avez plus faim ?

Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Pensez au Gourmet Bag !

Nous vous proposons le service Gourmet Bag pour vous permettre d'emporter chez vous le repas et/ou la boisson que vous n'avez pas terminé. Nous contribuons ainsi à la limitation du gaspillage alimentaire. N'hésitez pas à le demander !

* Supplément en demi-pension



FROMAGES

Assiette de fromages

Assortiment de fromages et confitures extra de Madame Potin

15 €



DESSERTS

Barrette de chocolat noir au sésame et à la noix de cajou

Crèmeux au sésame, crèmeux praliné noix de cajou, croustillant noix de cajou, crème glacée au sésame noir

15 €

100% vanille

Bavaroise à la vanille bio de M. Noé, croustillant à la vanille et fleur de sel, cœur à la vanille et citron vert, voile rhum vanille

15 €

La fraise et la roquette

Subtile harmonie de fraise et de roquette en jeux de textures, crumble aux amandes et sponge cake au citron

15 €

Miel, curcuma et orange brûlée

En superposition dans un tube croustillant, marmelade d'orange brûlée, crèmeux de curcuma, mousse au miel et gel curcuma / orange

15 €

Le chocolat et la bière

Ganache montée au chocolat «cabosses ailées 70%», fine feuille de chocolat, croustillant chocolat à la fleur de sel parfumée au cacao, crèmeux et espuma à la bière «Dodo Héritage»

15 €