



# 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

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.

Chou coco et palmiste de Saint-Philippe d'Alain HUET, épices et produits rares d'Eric LAVALLE, cailles et pigeonneaux des Avirons de François ROCHE, volailles de Didier GRONDIN et Cédric DUCHEMANN à Grand Coude, canards et foie gras frais de Saint-Joseph de David HOAREAU, poissons péi et truites de La Rivière des Remparts de Samuel SALOMBO, légumes et produits «lontan» de Jérôme POUDROUX, confitures et sirops péi de Marlène POTIN à Langevin, agrumes de Jean Maurice DAMOUR au Tampon, légumes bio de l'Étang-Salé de Xavier Hennebelle, oeufs bio et en plein air de Karl TECHER, coco, pinpin, combava, citronnelle, feuilles de Géranium, citron caviar, vacoa, jamblon, mangue, menthe ou encore piments du potager du PALM Hotel & Spa...

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

Nos plats sont préparés avec des produits bio : jus de canne, galabé, sirop la cuite, sirop gingembre, vinaigre de canne, lait de soja, quinoa et oeuf.

## 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

19 €

### **Le palmiste rouge**

Sur une interprétation d'un gratin de palmiste, fromage de chèvre de Takamaka fumé, crumble aux truffes et piment z'oiseaux

25 € / +5 €\*<sup>†</sup>

### **L'huître Royal Oyster**

Gelée de pastèque, huître, citron caviar, spoom coco/aneth et chips saupoudrée à la Nori

19 €

### **Terrine de foie gras**

Mariné au vieux Rhum Savanna 10 ans d'âge, oignons confits au sirop bissap/vanille et pain brioché au spéculos

22 €

### **L'Œuf bio**

Œuf bio mollet, mousseline de patate douce cardamome, pak-choï croquant et jus marinière de coques

19 €

### **Carpaccio d'espadon**

Légèrement fumé, rougail de mangue verte, caviar Perlita et fraîcheur de corossol

23 €

### **Tartare de truite de la Rivière des Remparts**

Raviole ouverte carotte/orange, salade de chou coco iodée et condiments citron

22 €

\* Supplément demi-pension



## POISSONS

---

### **La légine en croûte de corail de langouste**

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

32 €

### **Le Rouge Ananas**

Mousseline de brocoli au Yuzu, déclinaison de légumes  
et jus corsé gingembre/mangue

42 € / +8 €\*

### **Filet de capitaine**

Risotto de chou coco, beurre monté au champagne, vanille Bourbon  
et émulsion d'eau de coco au géranium

29 €

### **La langouste rouge**

Velouté de palmiste, poireaux grillés et nuage de parmesan

59 € / +18 €\*



## VÉGÉTARIEN

---

### **Risotto truffé**

Aux champignons du moment et burrata

25 €

### **Paillason de patate douce et shiitaké de la Chaloupe Saint-Leu**

Galette de patate douce comme un paillason, farandole de légumes du moment  
« croquant et mousseline », shiitaké confit et pépites de pistache verte grillée

23 €

\* Supplément demi-pension



# VIANDES

## Suprême de caille des Aviron

En croûte de sauge/poivre sauvage, rutabaga, shiitaké confit et jus corsé au foin

32 €

## Canard de Saint-Joseph

Rôti sur coffre, foie gras poêlé, hachis parmentier, écrasé de songe et jus corsé au sirop la cuite

33 €

## Filet mignon de veau

Artichaut, butternut, carottes fanes, éclat de pistache verte et jus corsé au rhum brun Savanna Métiss

35 € / +4 €\*  
\* Supplément demi-pension

### 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 demi-pension



# FROMAGES

---

## **Assiette de fromages**

Assortiment de fromages et confiture extra de Madame Potin

15 €



# DESSERTS

---

## **L'inspiration du moment**

15 €

## **Le Fruit à Pain**

Poché au vin de Cilaos, pêche crue et cuite sur un sablé viennois et pépite de grenade péi

15 €

## **Le baba au rhum Savanna lontan**

Crème de gingembre/mangue et espuma de Sudachi

15 €

## **Les 4 Fantastik**

Déclinaison de textures et de saveurs autour de 4 chocolats différents

15 €

## **Le Chocolat Fumé**

Biscuit vanillé, praliné noisette et sorbet au thym

15 €

## **La Fraise du Domèn**

En jeux de textures : confite au poivre de Sichuan, espuma et sorbet, mousseline de petits pois à la menthe et crumble au lait

15 €

## **Fusion Ananas & Amande**

Ananas rôti et minestrone au citron vert, crémeux amande, tempura et émulsion de jus de canne

15 €