



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

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 €*[†]

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



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 €