



# 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



# LA CARTE BLANCHE DU CHEF

---

Laissez carte blanche à notre Chef Claude POTHIN et découvrez notre menu dégustation en 4 temps. Il vous concoctera, accompagné de notre Chef Pâtissier, une entrée, un poisson, une viande et un dessert, selon son inspiration et les produits de saison.

## **Menu Dégustation en 4 temps**

Entrée, Poisson, Viande et Dessert

*78 €*

Pour sublimer chaque plat,  
faites confiance à notre sommelière qui vous conseillera  
parmi une carte de plus de 350 références.

## **1 verre par plat servi en Accord Mets et Vins**

*49 €*



# 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 Oscière 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 €\*  

---

### **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 €