

ENTRÉES

- Rillettes Provençales** 18 €
Rillettes de thon, tempura de crevette, gouttes de poivrons confits et sauce vierge péi
-  **Salade de palmiste rouge** 22 € /+4€*
Vinaigrette au lait de coco et agrumes
- Carpaccio de boeuf** 25 € /+4€*
Salpicon de foie gras, copeaux de parmesan, pesto, ketchup de poivrons rouges au poivre sauvage
- Carpaccio de tomates de saison et burratina truffée** 21 €
Tomates de saison, pesto, burratina truffée (100 gr), copeaux de parmesan, jambon Serrano
- Salade César** 19 €
Poulet boucané, aiguillettes de poulet, œufs de caille, copeaux de parmesan, salade, croûtons, vinaigrette César


POISSONS

- Truite entière de la rivière des Remparts, sauce aigre douce** 29 € /+4€*
Retour de pêche 28 €
Garniture du jour.
- Duo de gambas et demie langouste rouge flambées au vieux rhum, lait de coco, curry de Madras** 35 € /+7€*
Garniture poisson : Étuvée de poireaux et pleurotes, mousseline de patates douces au gingembre

VIANDES

- Magret de canard à la cannelle et à la vanille** 28 €
Souris d'agneau confite au kaloupilé 28 €
Côte de cochon Basque (300 gr) 36 € /+6€*
Garniture viande : Pommes de terre confites, shitakés et crème de courge

LES INSOLITES DU KAH

- Risotto à la légine fumée** 25 €
Légine fumée, parmesan, aromates, avocat
-  **La tomate rôtie** 18 €
Farcie de quinoa aux aromates, légumes du moment marinés et caviar d'aubergine légèrement pimenté
- Les fusillis au zourite** 19 €
Crème fumée à la soubressade, chorizo piquant, zourite, pignons de pin, pétales d'oignon, copeaux de Manchego
- Palm burger** 23 €
Steak hâché Black Angus, tombée d'oignons, sauce cocktail au basilic, tomate, concombre, fromage Piton Maïdo, salade

DESSERTS

- Mille-feuille à la vanille Bourbon** 11€
Caramel au beurre salé, sorbet vanille
- Cake à la banane toasté** 11€
Crème de thé Earl Grey, Namaleka au chocolat au lait
- Chou chocolat praliné** 11€
Crèmeux chocolat, croquant praliné-noisette, sorbet cacao
- Tarte yuzu-coco meringuée et sa crème glacée au coco** 11€
- Le café gourmand** 11 €
- Assiette de fruit frais de saison** 10€
- Coupe de glace au choix** 9€
Assortiment de 3 parfums, accompagné de coulis de fruits ou sauce chocolat, amande polignac et crème fouettée
- Parfums : vanille, chocolat, café, coco, fraise, ananas, mangue, passion

*Supplément en formule KAH Zen

**Nos viandes sont d'origine UE.

PRIX NETS TTC - SERVICE COMPRIS

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.