



**Franck David & l'Auberge de l'Ill, Notre Partenaire « 3 Macarons » au Guide Michelin
Ont le Plaisir de Vous Présenter leurs Créations Culinaires Personnelles,
ainsi que les Spécialités de la Famille Haeberlin**

Nous Vous Invitons à Choisir la Formule qui vous Séduira le Plus

Menu Fine Bouche

2 plats / Entrée & plat / 7 600

Menu Gourmet

3 plats / Entrée Froide ou Chaude, Plat & Dessert / 8 900

Menu Dégustation

4 plats / Entrée Froide, Entrée Chaude, Plat & Dessert / 10 800

Ou Votre Choix A la Carte

H : Ces Assiettes Sont des Créations de Marc Haeberlin

Les Entrées Froides

H Compression de Foie Gras au Chutney de Fruits	3 900
H Salade du Fénua & Langouste sur un Croustillant de Riz Basmati	3 500
Déclinaison de Saumon :	
Tempura (Crème Citronnée), Confit (Perle du Japon à l'Orange) & Fumé (Granité)	3 700
Terrine de Lapin de Papara, Groseille & Craquelin à la Pistache & Cacahuète	3 900
Gaspacho de Tomate en Gelée, Avocat, Quenelle de Fromage de Chèvre & Jambon Cru	2 900

Les Entrées Chaudes

H Ragoût de Demi Langouste, Pommes de Terre Mousseline à l'Huile de Noisette & Cèpes	3 500
H Velouté de Lentilles du Puy, Crème à la Vodka & Toast d'Espadon Fumé	2 900
Escalope de Foie Gras de Canard Chaud, Poêlé sur un Lit d'Ananas Vanillé & Fruits Marinés au Grog de Vin Epicé	3 500
Bento Revisité :	
Tempura de Langoustine sur une Salade de Radis & Papaye, Bouillon Dashi, Espuma de Wasabi, Riz Sushi Chaud, Rosace de Crevette, Thon & St Jacques	3 100
Lotte en Habit de Pota, Croustillant de Uru aux Céréales	2 900

Les Spécialités de Viandes

H	<i>Magret de Canard Légèrement Laqué au Miel, Galette de Maïs & Champignons</i>	4 900
	<i>Filet Mignon de Veau & sa Cassolette de Primeurs, Émulsion de Truffe au Porto</i>	4 200
	<i>Côte d'Agneau, sa Verrine de Polenta aux Olives & Caponata d'Aubergine</i>	4 300
	<i>Filet de Bœuf « Angus »</i>	4 900
	<i>Suprême de Pintade & son Clafoutis de Potiron, Oignon Confit au Vin Rouge</i>	4 600

Les Spécialités de Poissons

H	<i>Bar aux Œufs de Poisson Volant Parfumé au Wasabi, Sel Noir de Hawaï, Risotto au Supion</i>	4 900
	<i>Aile de Raie Poêlée, Émulsion de Lait de Coco & Julienne de Légumes au Tandoori</i>	3 400
	<i>Noix de St Jacques, Mitonnée de Tapioca, Sauce au Saké</i>	3 600
	<i>Poisson du Jour au Combawa, Tagliatelles de Légumes à l'Encre de Sèche</i>	3 800
	<i>Mahi-Mahi Cuit au Bambou Vapeur, Bouillon au Thé de Ceylan, Légumes au Safran de Homard</i>	3 400

Les Desserts Chauds Froids du Lotus

	<i>Dôme Chocolat, Cœur Moelleux Caramel Beurre Salé & Glace Noisette</i>	1 350
	<i>Tarte Tatin Pomme Ananas, Milk-shake & Glace Vanille</i>	1 350
	<i>Tartelette Tiramisu, Glace Mascarpone & Expresso en Verrine</i>	1 350
	<i>Moelleux au Chocolat, Cœur Coulant Fruit de la Passion, Milk-shake Vanille</i>	1 350
H	<i>Forêt Noire Revisité Façon Haeberlin</i>	1 350
	<i>Déclinaison de Verrines aux Fruits du Fenua</i>	
	<i>Mousse Légère à la Mascarpone & Vanille de Tahiti</i>	1 350
H	<i>Vacherin Glacé Façon Haeberlin</i>	1 350

Les Desserts du Lotus Très Froids

	<i>Délice Croquant</i>	1 350
	<i>Glaces Vanille, Nougat & Caramel, Croquant au Nougat & Chantilly</i>	
	<i>Iceberg</i>	1 350
	<i>Sorbet Menthe Blanche, Glaces Chocolat & Vanille, Géteau 27 & Sauce au Chocolat</i>	
	<i>Coupe Glacée Framboise & Noix de Coco</i>	1 350

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques TTC, 10% TVA 4% service charge compris
En cas de rupture d'un produit, une alternative vous sera proposée