

LE
BISTROT
PALMIER

LES ENTRÉES

Le Tartare de Thon
Croustillant de Riz au Lait de Coco

16 000

Le Foie Gras de Canard
Confit au Bissap, Chutney d'Ananas, Poivre Vert et Gingembre, Pain de Son Grillé

23 000

L'œuf au Caviar Oscietre
Fine Brouillade d'œuf de Caille, Mouillettes de Poisson Fumé Maison

1 pièce 25 000 / 2 pièces 50 000

Les Poireaux Vinaigrette
Œufs de Caille Pochés, Croustillant de Pain

13 000

La Salade de Crevettes
Quinoa, Papaye Verte et Cœur de Palmier Frais

14 000

Le Carpaccio de Mérrou
Citron Confit et Sumac, Crème Frappée

16 000

La Salade Fraicheur "La Maison Palmier"
Jeunes Pousses et Légumes Croquants de notre Maraicher

10 000

Notre Chef, Matthieu Gasnier, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons, certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.

LES PLATS

Le Mérou

A La Grenobloise, Sabayon Beurre Noisette, Raviole Végétale

23 000

Le Thon Rouge

Grillé, Vierge aux Agrumes, Riz Noir et Mini Ratatouille

19 000

La Gambas

En Blanquette de Petits Légumes au Lait de Coco

Riz Vermicelle

19 000

Le Carré d'Agneau

Moutabal, Panisses Croustillantes, Coulis de Poivron Rouge, Jus à la Cardamome Noire

Origine Nouvelle Zélande

28 000

Le Filet de Bœuf

Rôti aux Poivres Rares de Côte d'Ivoire, Tétragone, Purée d'Igname

Origine UE

35 000

La Joue de Bœuf

Braisée Longuement, Champignons Palmistes, Gnocchis

Origine France

34 000

La Picatta de Veau

Carottes Confites et Condiment Moutarde à l'ancienne Confites

Origine France

35 000

Les Spicy Pasta

Aux Langoustes

24 000

Notre Chef, Matthieu Gasnier, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons, certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.

LES PIÈCES À PARTAGER

Selon arrivage, le Chef vous propose sa sélection de jolies pièces à déguster à plusieurs.

La Côte de Boeuf
La Longe de Veau
La Côte de Veau
Le Gigot d'Agneau
Le Jarret de Veau
Le Poisson Entier

Demandez nos disponibilités du jour à votre serveur.

Le Fromage du Moment
et sa petite salade verte

7 000

LES DESSERTS

Le Chocolat Ivoirien "Eneni"

En Déclinaison de Textures, Fragrance d'orange Locales

Les Profiteroles à Partager + 3 000

Tout Chocolat, Sauce Caramel au Beurre Salé

Le Vacherin Vanille

Praline Cajou, Parfum de Palmiste et Tamarin

La Tarte au Citron

Crèmeux Parfumé au Basilic

Le Soufflé Parfumé au rhum

Sorbet et fruit Frais

La Coupe Glacée

Assortiment de Sorbets et Glaces en Fonction des Saisons

10 000