

The
vibe
dinner
by Jey & Elon

Le
menu

Jey
PASTRY

ELON
MAKONGA

60 € par personne
*Boissons non incluses

Entrées

L'ŒIL DU TIGRE

Tigre qui pleure, mayonnaise au sésame noir, sauce thaï à la cacahuète, pickles de cébettes

ou

BAR DES CARAÏBES

Ceviche de bar au lait de coco, mango leche de tigre à la coriandre, croustillant de feuilles de riz

Plats

VOLAILE ON FIRE

Suprême de volaille au basilic grillé et son jus corsé réduit, crémeux de patate douce, oignons à la flamme

ou

DORADE L'EXPLORATRICE

Dorade rôtie sur peau, mousseline de carottes, petits pois à l'aneth, jus de poivrons grillés

Desserts

LIME IS MONEY

Crèmeux au lime Otaheite, Otaheite grillée, biscuit à l'huile d'olive, sorbet basilic

ou

COCO CHANEL

Chocolat noir fumé, coco grillée en deux façons, voile de meringue, gruë de cacao

Mignardises

Macaron Main de Bouddha

et

Tartelette Popcorn

Les Vins

COTEAUX BOURGUIGNONS

Chardonnay – Vignerons des Pierres Dorées

28€

PIC-SAINT-LOUP

Réserve des Almades – Vignerons du Pic

30€

Les Boissons

Cocktails

EXOTIQUEMENT EXOTIQUE

Rhum infusé à la vanille, crème de mangue, fruit du dragon, caviar de coco

10 €

BISSAPEMENT

Infusion d'hibiscus à la menthe, perles d'hibiscus, ginger beer, gin

9 €

Mocktails

SUDACHI GARDEN

Sudachi, yuzu, sirop de basilic thaï, jus de pomme

7 €

BLACK BERRY

Mûre, cassis, citron vert, thé Earl Grey, vanille

7 €

Boissons chaudes

CAFÉ

2 €

INFUSSION

1,50 €