



Table du IV

MENU BISTRONOMIQUE du 23 au 27 juin 2026

Formules

Entrée - Plat - 39€
ou
Plat - Dessert - 39€
ou
Entrée - Plat - Dessert - 45€

Entrées

Filet de Rascasse, Salade de Papaye,
Mangue Verte & Carottes

Fraîcheur de Tomates de Couleur en Gelée
et Tartare, Glace Tomate et Basilic

Plats

Poitrine et Travers de Porc Mijotés Façon « Adobo »,
Sauté de Riz Basmati au Safran, Jus de Cuisson

Encornet Snacké, Lait de Coco au Curry Jaune,
Mousseline de Carottes et Pommes de Terre

Desserts

Tarte Fine aux Pommes

Millefeuille Caramel Beurre Salé



Table du IV

BISTRONOMIC MENU

from the 23th to the 27th of June

Formulas

Starter - Main Course - 39€

ou

Main Course - Dessert - 39€

ou

Starter - Main Course -
Dessert - 45€

Starters

Scorpionfish Fillet, Papaya, Green Mango, and Carrot

Fresh Colorful Tomatoes in Jelly and Tartare, Tomato and Basil Ice Cream

Main Courses

Braised Pork Breast and Ribs “Adobo” Style,
Saffron Basmati Rice, Cooking Jus

Pan-Fried Squid, Coconut Milk with Yellow Curry,
Carrot and Potato Mousse

Desserts

Thin Apple Tart

Salted Butter Caramel Millefeuille