



## AU JARDIN DE LA VAGUE

RESTAURANT

### Le Déjeuner 29 €

*En 3 services (Hors Dimanche)*

*3-course lunch (Excluding Sunday)*

#### Le Saumon

*En sashimi – Tempura de Shimeji – Avocat – Sauce tataki*

*Salmon sashimi - Shimeji tempura - Avocado - Tataki sauce*



#### Le Cochon au BBQ Hibachi

*En puntilla – Ecrasé Pomme de terre – Jus réduit au caramel de soja*

*Hibachi BBQ pork chop puntilla - Mashed potato - Soya caramel reduced juice*



#### Le Cheesecake

*Crumble de spéculoos – Fruits rouges*

*Cheesecake - Speculoos crumble - Red fruit*



### Menu du Dimanche 49€

#### Barbecue Japonais

3 Entrées à partager – Poisson – Viande – 3 Desserts à partager

*Découvrez une expérience culinaire unique avec notre barbecue du dimanche.*



### Table du Chef 95€

*Profitez d'une expérience unique en dégustant un menu personnalisé avec notre chef à l'intérieur de sa cuisine.*

## Nos Menus

En 2 services 45€ — En 3 services 65€ — En 4 services 75€

### La Fleur de Courgette

Farcis volaille-gambas – Emulsion bisqué au Lait de Coco-citronnelle

*Puffed Courgette Flower in Poultry-Gambas Alliance - Coconut Milk and Lemongrass Bisque*

Ou

### L'Asperge

Crème aigrette – Œuf au Soja – Pain Libanais croustillant

*Green asparagus - sour cream - soya egg - crusty Lebanese bread*

Ou

### Le Foie gras +6

L'escalope au poivre de Timut – Perles du Japon Confit – Consommé de volaille Thaï

*Foie gras escalope with Timut pepper - Japanese pearl confit - Thai poultry consommé*



### Le Cabillaud

Soupe de poisson au pastis – Shimeji en tempura – Aioli sur crostini

*Cod fillet in a sauce of fish soup punched with Pastis - courgette spaghetti - Aioli on crostini*

Ou

### La Dorade

Ecaille de courgette – Crémeux de petit pois – Sauce curry végétale

*Sea bream - Courgette flakes - Creamy peas - Vegetable curry sauce*

Ou

### Le Bœuf du Limousin

Faux filet au BBQ d'hibachi – Patate douce vanillé – Jus de Porto-Madère

*Vanilla Sweet Potato - Porto-Madère Juice*



### Le chou craquelin

Mascarpone vanille – Marmelade aux fruits rouges

*Cracker puff - Vanilla mascarpone - Red fruit marmalade*

Ou

### La Tartelette Chocolat

« Barry » cuit au four – Sorbet cacao

*Chocolate Tartlet - Oven-baked 'Barry' - Cocoa sorbet*

Ou

### Pavlova by la Vague

Revisité aux fruits exotiques – Sorbet mangue

*Revisited with exotic fruits - Mango sorbet*

Ou

### Déclinaison de fromages du Chef

*Et notre Maître Affineur « Mons » Meilleur Ouvrier de France*

*Chef's selection of cheeses and our Master Cheese Maker "Mons" Meilleur Ouvrier de France*