



Bienvenu(e) à L'Hippocampe, le restaurant "signature" du Méridien Noumea Resort & Spa, où vous apprécierez une cuisine raffinée et créative.

Nous vous invitons à partager votre expérience sur  **tripadvisor**

<http://lemerid.ie/TripadvisorLHippocampe>



Bon appétit !

Welcome to L'Hippocampe,
Le Méridien Noumea Resort & Spa's signature dining
venue and the perfect place to enjoy the best in refined and creative cuisine.

We invite you to share your experience on  **tripadvisor**

<http://lemerid.ie/TripadvisorLHippocampe>



Enjoy your meal !



MENU DEGUSTATION / TASTING MENU

Menu dégustation pour l'ensemble de la table, incluant 5 plats. Dernière commande à 21h00.
Tasting menu for all guests, including 5 dishes. Last order at 21:00. 9 400

LES ENTREES / STARTERS

Foie gras de canard mi-cuit, confiture d'oignons rouges et sa gelée à l'armagnac, brioche tiède
Medium-rare duck foie gras terrine, red onion jam and Armagnac jelly,
warm homemade brioche 3 400

Céviché de mahi-mahi, mousseline de banane poingo et son émulsion coco
Céviché of mahi-mahi with a local poingo banana mousseline and coconut emulsion 2 900

Pavé de cerf de la grande terre « façon tataki » et son espuma à la châtaigne
Thick slice of New Caledonia venison « tataki style » with potatoes,
shallots and a chestnut espuma 3 000

Œuf parfait, crémeux de magret de canard fumé, émulsion tiède de parmesan et morilles
Soft boiled egg, cream of smoked raw duck, emulsion of parmesan and morel mushrooms 2 800

Raviole ouverte de crevettes du Caillou déposée sur une royale de cresson, noisettes torréfiées,
fumet épicé à la thaï
Open faced raviolis of local prawns on watercress with roasted hazelnuts
and a spicy Thai flavoured broth 3 300

Bouillon léger de coco, tortellini de légumes au mascarpone
Vegetable and mascarpone tortellini in a light coconut and white bean broth 3 000

Caviar frais (30g), servi seul sur son lit de glace pilée
Fresh caviar (30g), served on crushed ice 19 900



LES POISSONS / FISHES

Vivaneau confit à l'huile d'olive, champignons des forêts, fèves, oignons glacés à brun, jus au pinot noir Yarra valley

Red snapper slow cooked in olive oil, with forest mushrooms, mashed broad beans, glazed onions and a Yarra Valley pinot noir juice 3 400

« Bouillabaisse du Pacifique », servie avec sa rouille et ses croûtons à l'ail

Pacific « Bouillabaisse » of fish served with its « rouille » and garlic croutons 3 500

Rouleau de spaghetti au bec de canne braisé dans un fumet façon carbonara

Bec de cane fish braised carbonara style and wrapped in spaghetti, served with broccolis and carrots in a cream of grilled bacon 3 600

Filet de bossu cuit dans un court bouillon, riz « nerone » et ses achards de légumes maison

Pacific Emperor Fish poached in court-bouillon, Nerone black rice with scents of lemongrass and its home-made vegetables relishes 3 300

LES VIANDES / MEATS

Filet de veau rôti au beurre de sauge, gnocchis de petits pois et royale d'herbes

Roasted veal fillet served with sage butter, green pea gnocchi and a crème brûlée of herbs 3 900

La selle d'agneau en croûte d'herbes, petits farcis, jus à la cardamome

Saddle lamb with an herb crust and cardamom juice served with stuffed zucchini, tomato, eggplant and green capsicum 4 000

Ballotine de cerf farci d'une rognonnade, déclinaison de chou-fleur et brocolis, mini pommes dauphines, essence de venaison

New Caledonia venison rolled and stuffed with giblets and its Cognac juice, served with cauliflower and Dauphine potatoes 3 800

L'escarboeuf de l'Hippo (escargot, filet de bœuf), chips et croquettes de patate douce et son rougail pilon

Beef fillet with snails, served with chips, sweet local potato croquette and a creole style vegetable condiment 4 500

Tous nos prix sont exprimés en Francs Pacifique (CFP).

Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TTC) incluant une commission de service

All prices in Pacific Francs (XPF).

All prices include taxes and service charge.



LES FROMAGES / CHEESES

Assiette de fromages affinés
Plate of assorted cheeses 2 400

LES DESSERTS / DESSERTS

L'after Eight : praliné, mousse citron vert-menthe
L'after Eight : praline with a lime and mint mousse 1 600

Pina colada : verrine avec crumble coco, espuma noix de coco, gelée d'ananas et rhum
Pina colada : coconut crumble, espuma of coconut, pineapple and rum jelly 1 600

La mésange : biscuit pain de gène pistache, fruits rouges, citronnelle, framboise,
tendre mousse chocolat au lait
Sponge cake with pistachios, red berries, lemongrass and a light milk chocolate mousse 1 600

Tarte du soleil aux citrons du pays
Lemon pie « revisited » 1 600

Le cigare « Cuba libre » chocolat fumé, granité au cognac et miel
The cigar « Cuba libre » smoked chocolate, granite of cognac with honey 1 600