



LES ENTREES / STARTERS

Foie gras légèrement anisé, gelée au pastis et son granité mauresque Homemade slightly anisated duck of foie gras, jelly of pastis, granite of syrup or orgeat	3300
Panna cotta d'asperges vertes et son pesto roquette pistache, chips de jambon du pays Green asparagus panna cotta, pesto of pistachios and roquette salad	3100
Tarte fine craquante et son carpaccio de Saint-Jacques, mousseline de choux fleur A crispy fine pastry tart, carpaccio of scallops, cauliflower fine mousse	3500
Aiguillettes de volaille en ballotine, écorce de pain d'épices, poire acidulée et sa mousse au vin chaud Chicken ballotine breaded in gingerbread, pear poached in a vinegar syrup, emulsion of hot mullet wine	2900
Grosses crevettes bleues de Nouvelle-Calédonie, « millefeuille » de patate douce, émulsion d'un expresso Roasted prawns from New Caledonia, sweet local potatoes millefeuille, emulsion of espresso	3200

LES POISSONS / FISH

Saint-Pierre fumé au thym à la minute, consommé de champignons crème de céleri Smoked fillet of Saint-Pierre in thyme, consommé of mushrooms, cream of celery	3800
Pavé de vivaneau cuit en basse température, banane poingo rôtie, sabayon au vin de paille Sea snapper cooked at low temperature, roasted local banana poingo and sabayon of white wine from Jura	3400
Rouget croustillant du lagon, cappelletti, purée de potiron et son écume de courge Fillet of red mullet topped with a crust of slices of bread, cappelletti and pumpkin purée	3500
Lotte au beurre moussieux, fricassée de légumes verts et de pois cassés, jus perlé Roasted monkfish fillet, fricassee of green vegetables and split peas	3800

LES VIANDES /MEATS

Poitrine de cochon croustillante, crozet truffé cuit comme un risotto, parmesan craquant Crispy and soft pork breast, savoyard buckwheat pasta perfumed with truffle and cooked like a risotto, crispy parmesan	3700
Epaule d'agneau pour deux personnes, artichauts et crémeux d'ail, caramel au miel et romarin Lamb shoulder for 2 persons, pan-fried of artichokes, cream of garlic, honey and rosemary cream caramel	9200
Volaille de koé façon saltimboca, panisse et caponata d'aubergines Chicken breast from local « dumbea koe farm » stuffed with sage and ham, chickpeas and caponata of eggplants	3400
Filet de bœuf rôti, royale de foie gras, ravioles de morilles au comté, sauce Bordelaise Roasted beef fillet, duck foie gras crème brûlée, raviolis of morel mushrooms and comté cheese, Bordelaise sauce	4200

LES FROMAGES / CHEESES

Assiette de fromages affinés A plate of assorted cheeses	2300
Menu dégustation servi pour l'ensemble de la table Tasting menu for all guests	9200

LES DESSERTS / DESSERTS

Le cigare « Cuba libre » chocolat fumé, granité au cognac The cigar « Cuba free » smoked chocolate, granite of cognac	1500
Pavlova aux fruits rouges Pavlova flavored with red berries: raspberries, strawberries, blueberries	1500
Intense chocolat. Subtil équilibre entre le praliné et l'amertume du chocolat Royal chocolate cake and praline crisp	1500
Notre poire « osmose » belle Hélène Dessert made from pears poached in sugar syrup and served with vanilla ice cream, chocolate syrup	1500
Soufflé glacé à la chartreuse verte Frozen green chartreuse soufflé	1500

L'hôtel le Méridien et son équipe vous remercient de votre visite.

Tous nos prix inclut une taxe de 5 % (TSS) / all of our prices include a 5 % TSS tax
Si vous avez une allergie ou rencontrez une intolérance à certains produits merci de prévenir votre serveur
If you have any food allergies or food intolerances, please inform one of our waiting staff