

## *Planche apéro « lekk ak nann »*

Arancinis à la sicilienne, panier de calamars frits et toasts à la sauce moyo 5 500

## *Entrées*

L'Océane 5 000  
(salade verte, carotte rapée, dès de tomate, coque, crevette, calamar, pistou)

Trilogie de poissons en carpaccio (thon, carpe rouge, capitaine) marinés aux herbes folles 5 000

Salade Ceasar au poulet grillé, copeaux de parmesan et croûtons dans sa vinaigrette traditionnelle 5 500

Tartare de carpe rouge (90g) à la papaye ou à la mangue, selon saison 5 500

Tarte aux poireaux et fromage de chèvre, salade verte 5 000

Croustillant de chèvre chaud au miel sur son lit de salade aux amandes et betterave rouge 5 500

Brochette de tomate mozzarella infusée au pistou 5 000

Raviole de foie gras au jus de veau et champignons des bois 11 500

## *Entre terre et mer*

Rôti d'épaule d'agneau confit au jus de veau sur sa purée mousseline 8 000

Tartare de bœuf traditionnel au couteau (160g), frites maison et salade verte 9 000

Filet mignon de boeuf aux 3 fromages ou au poivre vert 9 500

Soupière de la mer en croûte feuilletée 9 000

Roulade de blanc de poulet bardé au jambon de Bayonne farcie à la tomate séchée et aux deux fromages, sauce beurre blanc aux poivrons rouge 10 500

Terre et mer de Gambas flambée au cognac servie sur un filet mignon de boeuf au jus de veau demi glace 12 500

Steak d'autruche poêlé en croûte d'épices, accompagné de son gratin dauphinois 15 500

Brochette de gambas sur son risotto au parmigiano, salsa de mangue 12 000

Steak d'élan à l'aigre doux aux aïelles, accompagné de son gratin dauphinois 12 500

Raviole ouverte aux fruits de mer infusés à l'aneth dans un fumet de poisson crémé 8 500

Poulet rôti à l'ail dans son jus de veau, tagliatelles maison	7 000
Filet de capitaine poêlé aux baies roses, servi sur un lit de riz basmati et petits légumes du jour	9 000
Magret de canard au miel, purée de patate douce	11 000
Poisson du moment, selon la pêche et l'humeur du chef	...fcfa
Rôti de lotte bardée au lard piqué à l'ail sur un sauté de champignons des bois, accompagné de son risotto au parmigiano	9 500
Pasta du chef	7 500

### *Planches découverte*

Duo de tartare bœuf et carpe rouge, arancinis à la sicilienne, calamars frits, salade verte	11 000
Camembert chaud à l'armagnac et pomme rôtie, jambon cru de Bayonne et salade verte	12 000

### *Petites douceurs*

Crème brûlée	4 000
Jubilé de fruits de saison caramélisés, accompagné de sa crème glacée	4 000
Brownie au chocolat accompagné de chantilly et crème anglaise	5 500
Délice du Lodge (glace vanille, dés de poire, sauce caramel)	4 500
Ile flottante	4 000
Tarte tatin traditionnelle (10 min d'attente)	5 500
Fondant au chocolat sur sa sauce caramel, glace vanille (10 min d'attente)	5 500
Coupe colonel et ses deux boules de sorbet citron dans la vodka	5 500
Salade de fruits frais	4 000
Dame blanche (glace vanille, coulis de chocolat chaud, chantilly et amandes grillées)	5 000
Duo de sorbet ou crème glacée au choix	3 500

Glaces et sorbets faits maison (peut varier en fonction des saisons)  
(Chocolat, vanille, caramel, coco, passion, mangue, papaye, fraise, citron)

## Menu 9 500 fcfa

L'Océane

(salade verte, carotte rapée, dès de tomate, coque, crevette, calamar, pistou)

ou

Salade Ceasar au poulet grillé, copeaux de parmesan et croûtons dans sa vinaigrette traditionnelle

ou

Trilogie de poissons en carpaccio marinés aux herbes folles  
(thon, carpe rouge, capitaine)

&&&&&&

Rôti d'épaule d'agneau confit au jus de veau sur sa purée mousseline

ou

Poisson du moment, selon la pêche et l'humeur du chef

ou

Raviole ouverte aux fruits de mer infusés à l'aneth dans un fumet de poisson crémé

&&&&&&

Jubilé de fruits de saison caramélisés, accompagné de sa crème glacée

ou

Crème brûlée

ou

Délice du Lodge

(glace vanille, dès de poire, sauce caramel maison)

## Menu enfant à 5 000 fcfa (- 10 ans)

Steak haché maison

Ou

Tagliatelle carbonara, ou au pistou

&&&&&&

Coupe 2 boules de glace