

YLANGA

Les Alcools



Rhums Blancs

Hardy, 4 cl	6 €
Cuvée La Salle AOC, 4 cl	7,50 €
Neisson, 4 cl	8 €
Baie des Trésors, 4 cl	14 €
A1710 Bête à Feu, 4 cl	15 €

Rhums Pailles

Hardy, 4 cl	6 €
Saint James, 4 cl	7 €

Rhums Vieux

Hardy, 4 cl	6 €
JM V.O, 4 cl	14 €
JM V.S.O.P, 4 cl	17 €
JM Terroir Volcanique, 4 cl	15,50 €
La Favorite millésime, 4cl	17 €
Mont Gay XO, 4 cl	16 €
Lamauny Héritage, 4 cl	15,50 €
Cuvée La Salle VSOP, 4 cl	17 €
A1710 Soleil de Minuit, 4 cl	25 €
Cuvée La Salle XO, 4 cl	27,50 €

Whiskies

Ballantines, 4 cl	8 €
Jack Daniel's, 4 cl	10 €
Aberlour, 4 cl	12 €
WH Mars Iwai, 4 cl	15 €

Digestifs

Liqueur maison, 4 cl	6 €
JM Shrub, 4 cl	6 €
Cognac Gautier, 4 cl	10 €



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.*

Prix service compris



Animé par une passion profonde pour la cuisine, Igor FAUSTIN a grandi au rythme des traditions culinaires de son île. Après un parcours formateur aux côtés de grands Chefs, il a perfectionné son art au sein de prestigieux établissements.

Désormais à la tête des cuisines de l'YLANGA, notre Chef propose une cuisine raffinée, mêlant subtilement les saveurs créoles et contemporaines. Ses plats, élégamment présentés, racontent une histoire unique, reflet de son parcours et de sa créativité.

L'YLANGA

est un nom unique :

pour le comprendre, osez vous perdre dans notre jardin luxuriant et laissez-vous guider par la douce senteur de notre ylang-ylang.

AKOMPAYMAN

Riz djondjon, siphon au lard fumé.	8 €
Igname à la truffe façon pommes boulangères.	8 €
Pâtes à la sauce du moment.	8 €
Frites de patates douces, mayonnaise fumée aux épices boucanées.	6 €
Salade de légumes croquants, vinaigrette à la mangue.	6 €

FWOMAJ

LE BRIE PARFUMÉ À LA TRUFFE	12 €
Confiture d'ananas au piment doux, fruits secs.	

ÉMULSION DE CHÈVRE AU BOIS D'INDE	10 €
Textures de melon, caramel de tamarin, balsamique blanc.	

DOUCÈ

NOIX DE COCO ET COROSSOL	14 €
Sponge cake à la cardamome, glace coco, crème de corossol, pesto à la citronnelle.	

FINGER CHOCOLAT	14 €
Croustillant chocolat, dacquoise noisette, mousse chocolat, glace maracudja.	

GÂTEAU BANANE	24 €
<i>(Pour deux personnes)</i>	
Cuit en feuilles d'atoumo, condiment citron vert, confiture de lait à la vanille, glace yaourt.	

SÉLECTION DE GLACES	10 €
Accompagnées de crumble au manioc, confiture de lait à la vanille.	

YLANGA

La Carte



ENTRÉES

CRUDOS DE POISSON 18€

Infusion de fleurs d'hibiscus, kalamansi, glace gingembre.

ŒUF PARFAIT 18€

Jambon fumé, velouté de giraumon à l'ail noir, melba au bois d'Inde, oignons caramélisés au sucre de canne, graines de moutarde marinées.

GASPACHO 16 €

Aux fruits et légumes de saison, relevé au citron et vinaigre balsamique blanc, focaccia aux herbes du jardin.

ASSORTIMENT DE PETITS PLAISIRS 28 €

LATÈ

AGNEAU CONFIT 7H 24 €

Aux épices colombo, jus de viande à la bière Lorraine, muesli.

POULET À LA GUYANAISE 22 €

Aux épices Satay, concombre aigre-doux, sauce cacahuète.

LANMÈ

RETOUR DE PÊCHE DU MOMENT

POISSON RÔTI 26€

Au bois d'Inde, citron confit, sauce lambis.

POULPE GRILLÉ 26 €

Au combava, raviole croustillante de porc aux épices cajun, sauce hollandaise au curcuma.

YLANGA

Les Boissons



APÉRITIFS

Ti Punch, 6 cl 6 €

Kir Royal Billecart-Salmon, 16 cl 12,50 €

Kir au vin blanc, 16 cl 9 €

Bière Lorraine, 25 cl 6 €

Bière BAM (*Blanche, blonde, ambrée*), 33 cl 6 €

Ricard, 4 cl 7 €

Coupe de champagne Billecart-Salmon, 12 cl 16 €

VINS AU VERRE

Vin rouge du moment, 12 cl 11 €

Vin blanc du moment, 12 cl 11 €

Vin rosé du moment, 12 cl 11 €

BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate Chanflor, 1 L 6 €

Eau gazeuse Didier, 75 cl 6 €

Eau gazeuse Didier aromatisée 4 €

(*Citron vert, menthe, framboise-hibiscus*), 50 cl

Coca-Cola / Coca zéro, 25 cl 6 €

Infusion glacée Mont Pelée, 50 cl 7,50 €

Jus Royal tropical, 33 cl 4 €

Schweppes, 25 cl 5 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso 3,50 €

Café allongé 3,50 €

Café au lait 6 €

Cappuccino 6 €

Infusion aux herbes du jardin 3,50 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.*

Prix service compris



LE MENU SIGNATURE

84 €

Amuse-bouche et potion rafraîchissante

Crudo de poisson

Infusion de fleurs d'hibiscus, kalamansi,
glace gingembre.

L'agneau confit 7h

L'épaule d'agneau confite 7 heures
aux épices colombo, jus de viande à la bière
Lorraine, muesli
&
Riz djondjon, siphon au lard fumé.

Le brie parfumé à la truffe

Confiture d'ananas au piment doux,
fruits secs.

Finger chocolat

Croustillant chocolat, dacquoise noisette,
mousse au chocolat, glace maracudja.

Mignardises



ACCORD METS ET VINS

42 €

Notre Menu Signature met en
lumière les saveurs locales à
travers les créations phares de
notre carte, élaborées avec des
ingrédients frais et de qualité afin
de vous transporter dans un
voyage en Harmonie Créole.

Laissez-vous emporter par une
expérience gastronomique
intégrale grâce à ce menu unique.

Pour parfaire ce voyage
gastronomique, nous vous
proposons un accord mets et vins
soigneusement sélectionné pour
sublimer chaque mets et vous
offrir une expérience complète.

TI MOUN

18€

À la découverte
des saveurs Ylanga
(jusqu'à 12 ans)

