

# 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**

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

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

#### **DOUCÈ**

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

<b>FINGER CHOCOLAT</b>	14 €
Croustillant chocolat, dacquoise noisette, mousse chocolat, glace maracudja.	

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

<b>SÉLECTION DE GLACES</b>	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)

