



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.
食べ比べコース 5品はご同席のすべてのお客様にご注文いただく必要がございます。
(ラストオーダー 21:00) 9400

LES ENTREES / STARTERS

Foie gras de canard légèrement fumé, mais et ketchup de poivrons, brioche tiède
軽く燻製したフォアグラ、とうもろこしとピーマンのスウィートソース 3300

Emietté de crabe de palétuvier, déclinaison de concombre et pommes granny Smith
シェフ特製カニとグラニースミスリンゴときゅうりの2種のプレゼンテーション 2900

Thon jaune à la tahitienne
タヒチ風マグロのサラダ 2300

Jaune d'œuf végétal, mangue et patate douce, légumes en texture
ベジタリアンサラダ、マンゴー、さつまいも、野菜のピューレ 2200

Raviole ouverte de crevettes du Caillou déposée sur une royale de cresson, noisettes torréfiées,
fumet épicé à la thaï
天使のえびのオープンラビオリ、クレソン、ヘーゼルナッツタイ風スパイスルーテ
3300

Caviar frais (30g), servi seul sur son lit de glace pilée
キャビア (30g、中国産) 口の中に広がる優雅な香りとほのかなバター風味をお楽しみください 19900

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 POISSONS / FISHES

Ballotine de vivaneau à la vapeur de truffe, gnocchi d'igname et légumes croquants
フエダイのトリュフ風味のバロティーヌ蒸し、長いもと野菜のニョッキ 3900

Mahi-mahi confit au beurre de sel, mousseline de patate douce, agrumes en tout aspect
マヒマヒのバターコンフィ、さつまいも、柑橘ソース 3800

Filet de picot, avocat et ananas aigre doux, marinière de coquillages
地元白身魚ピコのバターソテー、アボカドとパイナップルのスイートサワーソース和えと貝のマリネと共に 3600

LES VIANDES / MEATS

Selle d'agneau en croute d'olive, petits pois et chèvre frais
オリーブをつけた仔羊のポワレ、グリーンピースと山羊のフレッシュチーズを添えて
3900

Noix de filet de bœuf, mousseline de pommes de terre, huitres et morilles
牛フィレ肉のメダイヨン、じゃがいもとキノコのムースリーヌとカキのフリットを添えて
4500

Le pigeonneau se décline en deux versions, autour du potiron, saveurs passion praliné, pain d'épice et foie gras poêlé
ハトのモモ肉のロティとハトのフィレ肉のオープン焼き、パッションフルーツソース、プラリネムース、カボチャとともに 4300

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
チーズの盛り合せ 2 400

LES DESSERTS / DESSERTS

Cheese cake au citron vert et granny smith
ライムとリンゴのチーズケーキ 1 600

Sablé breton, mousseline vanille et crémeux framboise et son sorbet
サブレ、バニラとフランボワーズのムースリーヌ、フランボワーズのソルベ 1 600

Exotique quinoa mouse mangue et fromage blanc, émulsion coco
キヌアのサブレ、マンゴームースとフロマージュブロン、ココナッツのエミュルジョン
1 600

Le cigare « Cuba libre » chocolat fumé, granité au cognac et miel
キューバリブレシガー、ショコラの香り、コニャックのグラニテ 1 600