



AKOYA

HOTEL & SPA



LE DOME

[WWW.AKOYA-HOTEL.COM](http://WWW.AKOYA-HOTEL.COM)

# LE DOME

Un restaurant tourné vers une démarche responsable, privilégiant les circuits courts et les produits de saison.

Vivez une expérience culinaire dans un cadre d'exception, face à l'océan. À l'Akoya Hotel\*\*\*\*\* & Spa, la cuisine française s'enrichit de subtiles influences réunionnaises, portée par la créativité et la sensibilité du Chef de l'année 2025 Ludovic Amédée.

Au-delà des distinctions, ce sont surtout les retours de nos clients qui donnent tout son sens à notre démarche, en partageant les moments vécus autour de notre table.  
C'est, pour nous, la plus belle reconnaissance.



## LE DOME

### MENU EXPÉRIENCE *Experience Menu*

58€

**Entrée + Plat + Dessert – Au choix du chef**  
*Starter + Main Course + Dessert – Chef's selection*

⌘ Suggestion de vin : Accord 3 verres 24€  
⌘ *Wine suggestion : 3-glass wine pairing 24€*

### MENU DÉGUSTATION *Tasting Menu*

68€

**Entrée + Poisson + Viande + Dessert – Au choix du chef**  
*Starter + Fish + Meat + Dessert – Chef's selection*

⌘ Suggestion de vin : Accord 4 verres 32€  
⌘ *Wine suggestion : 4-glass wine pairing 32€*

### DEMI-PENSION *Half-board*

**Entrée + Plat + Dessert**  
Plats signalés par \* inclus en demi-pension  
*Starter + Main Course + Dessert*  
*Dishes marked with \* are included in half-board*

### JOURNÉE DÉTENTE PERLE BIEN ETRE *Relaxing Day* WELL-BEING PEARL

**Entrée + Plat OU Plat + Dessert**  
Plats signalés par \* inclus  
*Starter + Main Course Or Main + Dessert*  
*Dishes marked with \* are included*

Nos fruits, légumes & aromates sont issus en grande partie de la Ferme AKOYA  
Prix net TTC - Service compris - hors boisson - La composition de nos plats peut varier en fonction des arrivages



# LE DOME

## ENTRÉES *Entrées*

### Le Foie gras\*

19€

Foie gras snacké, ananas en texture, jus corsé (1, 12)  
*Pan-seared fat duck liver, pineapple, rich reduction*

🍷 Accord suggéré : Sauternes ou Cilaos Moelleux

### Le Poulpe\*

18€

Poulpe en salade, tomate, stracciatella et herbes fraîches (1, 6, 7, 14)  
*Octopus salad, tomato, stracciatella, fresh herb*

🍷 Accord suggéré : Chardonnay

### La Salade César Fluide\*

18€

Poulet croustillant, parmesan affiné (1, 3, 4, 7)  
*Caesar salad, crispy chicken, refined parmesan*

🍷 Accord suggéré : Sauvignon ou Chardonnay

### L'OEuf Mollet\*

17€

Brèdes de la ferme Akoya, émulsion curry vert (1, 3, 5, 12)  
*Soft-boiled egg, farm greens, green curry emulsion*

🍷 Accord suggéré : Chenin Blanc



# LE DOME

## PLATS *Plats*

### Le Faux-filet sur os à partager (1kg)

92€

Pommes grenailles, légumes de la Ferme Akoya (7)  
*Bone-in rib steak to share, potatoes, farm vegetables*

🍷 Accord suggéré : Pic st Loup ou Côtes-du-Rhône

### Le Demi Magret de canard français\*

28€

Gnocchi patate douce, jus à la vanille (3, 7)  
*French duck magret, sweet potato gnocchi, vanilla juice*

🍷 Accord suggéré : Pinot Noir ou Crozes-Hermitage

### Le Filet de poulet\*

27€

Curry coco, pak-choï, pakora (1, 5, 6)  
*Chicken filet, coconut curry, pak-choi, pakora*

🍷 Accord suggéré : Sauvignon ou Chardonnay

### La Langouste des TAAF confite

42€

Chouchou, riz blanc, sauce d'un carry langouste (1, 2)  
*Confit lobster from the French Southern & Antarctic*

🍷 Accord suggéré : Chardonnay ou Champagne

### La Pêche du jour\*

29€

Légumes bio de la Ferme Akoya, sauce butter chicken (1, 4, 9, 10)  
*Catch of the day, vegetables, butter chicken sauce*

🍷 Accord suggéré : Sauvignon



# LE DOME

## DESSERTS

### Le Dakatine\*

Praliné cacahuète, chocolat noir, sorbet tomate (1, 5, 7, 8)  
*Peanut praline, dark chocolate, tomato sorbet*

12€

### La Coque de fruit Akoya\*

Fruits frais, gel aux épices douces, sorbet maison du moment (3)  
*Fresh fruits, spicy jelly, home-made sorbet*

12€

🍷 Accord suggéré : La Mistel de la Réunion

### La Gousse de vanille

Mousse vanille, massalé, crème glacé vanille (1, 3, 7)  
*Vanilla mousse, spices, vanilla ice cream*

14€

🍷 Accord suggéré : Sauternes

### La Profiterole tout chocolat

Choux cacao, glace cacao, émulsion d'un chocolat chaud (1, 3, 7)  
*Chocolate choux, chocolate ice cream*

14€



# LE DOME

## MENU ENFANT

15€

### Plat + Dessert + Boissons

#### Boissons

Eau / Coca-cola / Sprite / Sirop

#### Plats

Le steak haché de boeuf  
ou  
Le poisson grillé  
ou  
Le poulet croustillant

#### Accompagnements

Riz  
ou  
Frites  
ou  
Ecrasé de pomme de terre  
ou  
Pâtes

#### Desserts

Boule glace  
ou  
Salade de fruits  
ou  
Brownie



# LE DOME

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, etc.)
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Oeufs et produits à base d'oeufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia)
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites (en concentration > 10 mg/kg ou 10 mg/litre)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

NOUS VOUS  
SOUHAITONS UNE BONNE  
DÉGUSTATION !



AKOYA

HOTEL & SPA

★★★★★

[WWW.AKOYA-HOTEL.COM](http://WWW.AKOYA-HOTEL.COM)