



The text "LE DOME" is written in a large, elegant, teal serif font. The word "LE" is positioned to the left of "DOME". There are decorative teal flourishes, resembling stylized leaves or shells, on either side of the text. The background behind the text is a gold-colored surface with subtle wavy patterns.

# • 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*

**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€

• 58€ •

### MENU DÉGUSTATION *Tasting Menu*

**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€

• 68€ •

### 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\*

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

Ⓐ Accord suggéré : Sauternes ou Cilaos Moelleux

19€

### Le Poulpe\*

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

Ⓐ Accord suggéré : Chardonnay

18€

### La Salade César Fluide\*

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

Ⓐ Accord suggéré : Sauvignon ou Chardonnay

18€

### L'Oeuf Mollet\*

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

Ⓐ Accord suggéré : Chenin Blanc

17€



# LE DOME

## PLATS Plats

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

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

92€

### Le Demi Magret de canard français\*

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

Ⓐ Accord suggéré : Pinot Noir ou Crozes-Hermitage

28€

### Le Filet de poulet\*

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

Ⓐ Accord suggéré : Sauvignon ou Chardonnay

27€

### La Langouste des TAAF confite

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

Ⓐ Accord suggéré : Chardonnay ou Champagne

42€

### La Pêche du jour\*

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

Ⓐ Accord suggéré : Sauvignon

29€



# LE DOME

## DESSERTS *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 *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)