



# L'OURSIN

*By Marcel Ravin*

## POUR COMMENCER — TO START

**L'Oeuf de Marcel — Marcel's Egg 44**  
Manioc, truffes, maracuja  
*Cassava, truffle, passion fruit* (1,3, 7, 12)

**Les Crevettes Ouassous — The Ouassous Prawns 44**  
En beignet au piment végétarien et panna cotta d'oursin,  
jus de bisque au curcuma  
*Served as a fritter with vegetarian chili pepper,  
sea urchin panna cotta, turmeric bisque jus* (2, 3, 7, 9, 12)

**La Christophine — The Christophine 49**  
Royale au caviar,  
tartelette aux saveurs du gratin d'Eugénie  
*Royal caviar sauce,  
tartlet with the flavors from Eugénie's gratin* (1, 3, 4, 7)

**Le Foie Gras Chaud et Froid — The Hot and Cold Foie Gras 48**  
*Raviole ouverte, émulsion de topinambours au cacao  
Open ravioli, Jerusalem artichoke, cocoa emulsion* (1, 3, 7, 9)

## LE TOUT LEGUMES — VEGETABLES ONLY

**Salade de Maraîchers d'Ici et d'Ailleurs 25**  
*Farmer's Salad from Here and Elsewhere* (10, 11, 15)

**Calalou au Pois des Bois — Pigeon Pea Callaloo 21**  
Légumes d'un pâté en pot Antillais  
West Indian "Pâté en Pot" style vegetables (9, 15)

**Giraumonade — Turban Squash 31**  
Risotto au lait de coco et graines de courge  
*Coconut milk and pumpkin seed risotto* (8, 15)

## POUR SUIVRE — TO FOLLOW

### MER — SEA

**Tagliolini de Pêche Locale — Local Catch Tagliolini 45**  
Jus de bouillabaisse West Indies  
*West Indies bouillabaisse jus* (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14)

**Migan de Fruit à Pain et Légumes — Breadfruit & Vegetable Migan 55**  
Racine à la langouste  
*Lobster ground provision* (2, 12)

**Risotto Carnaroli 57**  
Curry de crabe de mer, ananas et raisins secs  
*Sea crab curry, pineapple and raisins* (2, 7, 9, 12)

**Poisson Grillé des Caraïbes — Grilled Fish the Caribbean Way 45**  
Servi avec une sauce chien  
*Served with Antillean Creole sauce* (4, 12)

### TERRE — LAND

**Côte de Bœuf de Galice — Prime Rib from Galicia 219**  
Pour 2 — Marinée aux épices créoles,  
jus vineux au bois d'Inde et sabayon menthe oignons pays  
*For 2 — Marinated with Creole spices, wine jus with bay rum leaves, mint  
and spring-onion sabayon* (3, 7, 12)

**Suprême de Volaille Fermière — Farm Raised Chicken Supreme 49**  
Rôti au vinaigre de cannes à sucre  
*Roasted with sugarcane vinegar* (7, 12)

**Carré d'Agneau du Royaume-Uni — British Rack of Lamb 59**  
En croûte de pistache de terre, jus aux herbes de nos jardins  
*Peanut-crusted, jus with our garden herbs* (1, 5, 7, 9, 12)

**Cochon Fermier Confit — Confit Farm Raised Pork 45**  
Aigre doux de citron vert, gingembre, citronnelle  
*Sweet and sour lime, ginger, lemongrass* (9, 10)

## ACCOMPAGNEMENTS — SIDES

Purée de Légumes Créoles (7) 9	<i>Creole Vegetable Puree</i> (7) 9
Ravioli aux Herbes (1, 3, 7) 11	<i>Ravioli with Herbs</i> (1, 3, 7) 11
Riz Créole (9, 13, 15) 9	<i>Creole Rice</i> (9, 13, 15) 9
Légumes Verts (15) 9	<i>Green Vegetables</i> (15) 9
Pomme de Terre Rôtie (8,15) 9	<i>Roasted Potatoes</i> (8,15) 9

Certains plats et boissons peuvent contenir une ou plusieurs des 14 allergènes désignés par le Règlement de l'UE No.1169/2011  
(1) Céréales contenant du gluten, (2) Crustacés, (3) Œufs (4) Poisson, (5) Arachides, (6) Soja, (7) Lait, (8) Fruits à coque (9) Céleri,  
(10) Moutarde, (11) Graines de Sésame, (12) Anhydride Sulfureux et Sulfites (13) Fèves de Lupin, (14) Mollusques,  
(15) Convient aux Végans

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No.1169/2011.  
(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery,  
(10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs,  
(15) Suitable for vegans.