



Bienvenu(e) à L'Hippocampe, le restaurant "signature" du
Méridien Noumea Resort & Spa,
où vous apprécierez une cuisine raffinée et créative.

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.

Enjoy your meal !



MENU DEGUSTATION / TASTING MENU

Menu dégustation pour l'ensemble de la table, incluant 5 plats. Dernière commande à 21h00.
Tasting menu for all guests, including 5 dishes. Last order at 21:00. 9 400

LES ENTREES / STARTERS

Foie gras de canard, langouste fumée, betterave et framboise, brioche maison
Homemade duck foie gras stuffed with smoked lobster, beetroot and raspberry,
homemade brioche 3 300

Poulpe à l'Orientale, houmous aux saveurs cumin et citron, salade de pois chiche, coriandre et citron
Octopus salad Oriental way, chickpea salad, coriander and lemon 2 500

Carpaccio de crevettes du pays, légumes et bouillon Thai
Carpaccio of local prawns, vegetables, served with a Thai flavored broth 2 400

Tomate confite à l'huile d'olive, chèvre frais et aromates,
exsuda de noix de coco parfumé à la coriandre
Tomato confit in olive oil, goat cheese and aromatics, coconut water flavored with coriander 2 200

Cannelloni de crabe, avocat et raifort
Cannelloni of crab, avocado mayonnaise and horseradish 2 900

Caviar frais (30g), servi seul sur son lit de glace pilée
Fresh caviar (30g), served on crushed ice 19 900

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

Vivaneau en croute de fruits secs, coulis d'épinard, champignons, marmelade de citron et gnocchis d'igname

Red snapper topped with a thin dried fruit crust, mushrooms, lemon marmalade, gnocchi of yam and spinach coulis 3 900

Noix de Saint-Jacques pochées à l'eau de coco, chutney d'ananas et endive braisée

Poached scallops in coconut water, chutney of pineapple and braised endive 3 800

Mahi-mahi rôti au beurre, jaune d'œuf mollet, émulsion de chorizo, caviar, mousse de pommes de terre

Roasted mahi-mahi in butter, soft boiled egg, emulsion of chorizo, silky potato purée 3 600

LES VIANDES / MEATS

Filet d'agneau croustillant menthe et pruneaux, aiguillettes en raviolo, banane poingo aux épices et poivron rouge

Crispy lamb fillet with mint and prunes, raviolis of lamb lanyard, sweet local banana "poingo" and red pepper coulis 3 900

Filet de bœuf rôti, poireaux brulés, purée d'artichauts et anchois marinés

Roasted beef fillet, burned leeks, artichokes purée and marinated anchovies 4 200

La volaille de Koé se décline en deux versions, le filet cuit sur le bateau, igname, échalote confite, sauce Albufera, et la cuisse en terrine sur une tartelette, truffe et foie gras

Duo of local chicken from "Dumbéa Koé farm", the fillet with yam, confit shallot, sauce albufera and the terrine of leg on a crispy tartlet with truffle, foie gras and herbs 3 900

Tartare végétal, quinoa, graines de chia, algues, velouté de chou-fleur citronné

Tartar of vegetables, quinoa, chia seeds, seaweed, and cream of cauliflower soup flavored with lemon 2 800

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
Plate of assorted cheeses 2 400

LES DESSERTS / DESSERTS

Le tout chocolat et caramel beurre salé
All chocolate cake with salted butter caramel 1 600

Le savarin exotique
Exotic sponge cake 1 600

Ravioles d'ananas et fleur d'hibiscus à la vanille du Caillou
Raviolis of pineapple, light cream of vanilla, syrup of hibiscus flavored with elder flowers,
lime sorbet 1600

Le cigare « Cuba libre » chocolat fumé, granité au mojito
The cigar « Cuba libre » smoked chocolate, granite of mojito 1 600