



*Ganga*  
RESTAURANT  
LE SOIR

18H30-21H00



Animé par une passion profonde pour la cuisine, Igor FAUSTIN a grandi au rythme des traditions culinaires de son île. Après un parcours formateur aux côtés de grands chefs, il a perfectionné son art au sein de prestigieux établissements.

Désormais à la tête des cuisines de l'Ylanga, notre Chef propose une cuisine raffinée, mêlant subtilement les saveurs créoles et contemporaines. Ses plats, élégamment présentés, racontent une histoire unique, reflet de son parcours et de sa créativité.

---

### **L'YLANGA**

*est un nom unique :*

*pour le comprendre, osez vous perdre dans notre jardin luxuriant  
et laissez-vous guider par la douce senteur de notre ylang-ylang.*



## MENU SIGNATURE

---

### Amuse-bouche et potion rafraîchissante

#### Tartare de poisson

Poisson du moment, granité concombre  
basilic, vinaigrette au kiwi, noix de  
cajou grillées.



#### Agneau confit

Pressé d'agneau confit, igname façon pommes  
dauphine, crème de lentilles au bois d'Inde, jus  
de viande corsé.

#### Le trou Kréyol

#### Chèvre frais

Gnocchis de chèvre frais, pickles de pleurotes  
locales, fruits secs, miel local et jeunes pousses.



#### Le parfait

Parfait agrumes et verveine, biscuit au  
poivre de timut, sponge cake fleur  
d'oranger, gel mandarine.



84 €

### ACCORD METS ET VINS

Notre Menu Signature met en lumière  
les saveurs locales à travers les  
créations phares de notre carte,  
élaborées avec des ingrédients frais et  
de qualité afin de vous transporter  
dans un Voyage en Harmonie Créole.

Laissez-vous emporter par une  
expérience gastronomique intégrale  
grâce à ce menu unique.

Pour parfaire ce voyage  
gastronomique, nous vous proposons  
l'accord met et vins, sélectionnés pour  
sublimer chaque mets et vous offrir  
une expérience complète.

49 €

#### TI MOUN

18 €

À la découverte  
des saveurs Ylanga  
(jusqu'à 12 ans)

## LA CARTE

### ENTRÉES

---

#### LE CHEESE DOG

Pain brioché au petit thym, porc braisé, sauce barbecue maison, crème de cheddar au paprika fumé, oignons frits.

17 €

#### LES CHAMPIGNONS

Pleurotes locales rôties à l'huile de bois d'Inde, velouté de champignons au gingembre, œuf mollet mariné au soja, crackers de champignons.

18 €



#### LE TARTARE DE POISSON

Poisson du moment, granité concombre basilic, vinaigrette au kiwi, noix de cajou grillées.

19 €



#### ASSORTIMENT DE PETITS PLAISIRS

Pour déguster toutes les entrées de la carte.

28 €



## LA CARTE

### LES PLATS

---

#### L'AGNEAU CONFIT

Pressé d'agneau confit, igname façon pommes dauphine, crème de lentilles au bois d'Inde, jus de viande corsé.

32 €

#### LE GRAVLAX DE BOEUF FUMÉ

Bœuf en gravlax, riz sauté à la badiane, jaune d'œuf confit, condiment ail noir, jus de viande.

32 €



#### LE POISSON VAPEUR

Poisson cuit à la vapeur à la feuille de fruit à pain, giraumon rôti, légumes péyi, sauce hollandaise à l'orange amère.

30 €



### BA LÉ VÉGÉ'A

---

#### L'AUBERGINE

Millefeuille d'aubergines en brochette, jus végétal, pesto aux herbes du jardin, crumble de manioc au parmesan, mozzarella di Buffala.

28 €



LA CARTE

**F W O M A J**

---



**LE CHÈVRE FRAIS**

Gnocchis de chèvre frais, pickles de pleurotes locales, fruits secs, miel local et jeunes pousses.

12 €

**LE BRIE A LA TRUFFE**

Brie parfumé à la truffe, confit d'ananas au piment végétarien, fruits secs, huile de truffe.

12 €



## LA CARTE

### DOUCÈ

---



#### LE CHOCOLAT

Sablé chocolat au gros kako, crémeux chocolat et rhum vieux, ganache montée ivoire badiane, sorbet orange badiane.

14 €

#### LE PARFAIT GLACÉ

Parfait agrumes et verveine, biscuit poivre de Timult, sponge cake fleur d'oranger, gel mandarine.

14 €

#### SÉLECTION DE GLACES

Accompagnées de crumble au manioc, confiture de lait à la vanille, noisettes caramélisées.

12 €





## LA CAVE A VINS

### LES BLANCS

**Entre-Deux-Mer, Château Lalande de Taleyran**  
Bordeaux, 2023

49 € / 75 cl  
11 € / 12 cl

**Pouilly Fumé, Domaine Fournier**

Loire, 2022

95 € / 75 cl  
16 € / 12 cl

**Condrieu, La Butte d'or, Alain Jaume**  
AOC Côtes du Rhone, 2022

105 € / 75 cl

### LES ROSÉS

**L'Espérance, Domaine La Brillane**

Côtes de Provence

35 € / 75 cl  
11 € / 12 cl

**Ultimate rosé**  
Côtes de provence

55 € / 75 cl  
12 € / 12 cl

### LES ROUGES

**Saint Chinian, Les Pierres Sèches**

Languedoc, 2022

59 € / 75 cl  
11 € / 12 cl

**Haute Côte de nuit, Prosper Maufoux**

Bourgogne, 2022

85 € / 75 cl  
14 € / 12 cl

**Pauillac, Les Tourelles de Longueville**

Bordeaux, 2019

210 € / 75 cl

## LES CHAMPAGNES

### BILLECART - SALMON

La Maison Billecart-Salmon incarne l'équilibre et l'élégance du champagne.

Reconnue pour un savoir-faire exceptionnel et pour sa qualité, la gamme Billecart-Salmon est élaborée avec des méthodes de vinification uniques qui offrent des vins d'une finesse et d'un complexité remarquable.

Nous sommes fiers de faire partie des rares restaurants en Martinique à référencer cette marque d'excellence.

Coupe de Champagne Billecart-Salmon  
16 €

#### **Billecart-Salmon, Brut Réserve**

Un assemblage classique et équilibré, représentatif du style de la maison, idéal pour l'apéritif.

125 € / 75 cl

#### **Billecart-Salmon, Sous Bois Brut**

Cette cuvée unique, entièrement vinifiée sous bois et composée de trois cépages champenois vous accompagnera tout au long du repas.

190 € / 75 cl

#### **Billecart-Salmon, Brut Rosé**

Connu pour sa finesse et son élégance, un des rosés les plus appréciés au monde.

210 € / 75 cl

#### **Billecart-Salmon, Blanc de Blancs**

Elaboré uniquement à partir de Chardonnay des meilleurs crus, ses fines bulles sauront satisfaire vos papilles.

250 € / 75 cl





## LA CARTE DES RHUMS

### LA FAVORITE

*La Favorite est l'une des dernières distilleries de Martinique encore indépendante et familiale et certainement la plus artisanale. Elle est aujourd'hui la seule distillerie à fonctionner entièrement à la vapeur.*

Cœur de Canne, rhum agricole blanc, 4 cl	7,50 €
Cœur de Canne, rhum agricole vieux, 4 cl	12,50 €
Exploration n°7, 4 cl	15,50 €
Millésime 2014, Brut de fûts, 4 cl	27,50 €

### A1710

*L'exclusivité des techniques de fabrication et l'originalité des recettes font des rhums A1710 des rhums extraordinaires.*

A1710 Diamond rock, 4 cl	15 €
A1710 Soleil de minuit, 4 cl	25 €

### LA SALLE

*Après la rénovation de l'habitation La Salle par Saint-James, la marque lance cette nouvelle cuvée dédiée à ce lieu de mémoire.*

Rhum vieux agricole VSOP, 4 cl	17 €
Rhum vieux agricole XO, 4 cl	27,50 €

### BAIE DES TRÉSORS

*Privilégiant une approche parcellaire vous aurez l'abondance du soleil des vents et de l'humidité Tartanaise.*

Rhum ambré Fruit des pluies, 4 cl	12 €
Rhum vieux brin d'amour, 4 cl	14 €
Rhum vieux Karakoli, 4cl	13,50 €
Rhum blanc Plein soleil, 4cl	11 €

### J.M

*La richesse sauvage de ce terroir préservé, sa nature généreuse, son riche sol volcanique, son climat contrasté, son eau pure naturellement filtrée et sa canne à sucre d'une extrême fraîcheur donnent tout son caractère à ce rhum agricole de Martinique.*

J.M Terroir volcanique, 4 cl	15,50 €
J.M V.O, 4 cl	14 €
J.M V.S.O.P, 4 cl	17 €
J.M Blanc, 4cl	10 €

# LES COCKTAILS

## LIME LEAF

15

Une bouchée verte du jardin fusionnant la fraîcheur et la légèreté, une note à la couleur herbacée niché sous la joliesse des aromates du potager.

Ingrédients :

Limoncello oignon pényi, cordial lime citronnelle, sirop de zeste de citron, citron pressé.

## DOUTOU

12

Douces et délicates, ces notes de melon se baladent dans une acidité enrobée au cœur d'un Gin éclatant d'amour.

Ingrédients :

Gin mangue pêche, sirop cru de melon, citron pressé.

## GUAVAWA

14

Doux et subtil, une délicate note de goyave instillée sur du wassaï et de la framboise.

Ingrédients :

Vodka infusé awara et wassaï, crème de framboise, sirop de goyave, citron, cocktail clarifié au yaourt de goyave

## DIAMA

14

Chaleureux et légèrement épicé on retrouve dans ce verre l'élégance d'un parrain des années 70 sous le soleil et le caractère boisé des tropiques.

Ingrédients :

Rhum vieux pomme et cannelle, liqueur d'amande amère, infusion bergamote piment oiseau, Fève de tonka

## LA CARESSE

13

Comme son nom l'indique, c'est un réconfort que tout le monde mérite. Sucré, fumé et plantureux, parfait après une longue journée !

Ingrédients :

Whisky fatwashé au beurre noisette, liqueur de praliné de sésame noir, Mezcal, financier noisette coco

## PINAMON

10

Fermentée pendant 24 heures, cette infusion glacée sera à la fois bonne en bouche et remplie de probiotiques naturels à consommer sans modération !

Ingrédients :

Infusion de pelures d'ananas, sirop ananas cannelle

## BUBIFRUITY

5

Le sucre de nos fruits de saison se baladant dans des bulles explosant en bouche.

Ingrédients :

Sirop cru de fruits du moment, eau pétillante