

R E S T A U R A N T
HÔTEL FRENCH COCO

LE DÎNER GASTRONOMIQUE

CHEFFE ELODIE LI

VOTRE EXPÉRIENCE

INSTANTS DE DÉGUSTATION

*Nos attentions délicatement servies en ouverture et
en clôture de votre expérience :*

*un amuse-bouche,
une boisson rafraîchissante.*

*Elles accompagnent l'ensemble de nos convives,
quelle que soit la formule choisie.*

Laissez vous guider et composez votre
expérience selon vos envies.

3 T E M P S
69 €

4 T E M P S
79 €

SIGNATURE

Laissez la cheffe guider votre expérience

Service en 6 temps
109 €

Toutes les portions sont adaptées en fonction du nombre de temps choisis

LA CARTE

AMUSE BOUCHE & POTION

CRABES DES NEIGES

Piment végétarien, tomate, gingembre

Eau du jardin clarifiée, tomates marinées, aïoli piment
végétarien, brioche croustillante.

ONGLET DE BŒUF

Tamarin, christophines, chardon béni

Grillé et mariné façons tigre qui pleure, chimichurri créole,
salade de christophine

AUBERGINE

Miso, satay cajou et cacahuètes, banane jaune

Satay cacahuète cajou, pois chiches croustillants, yaourt
citron vert, pignons de pain.

PLEUROTES

Tom kha, pak choï, ponzu

Bouillon Thaï au galanga, gyoza croustillant aux pleurotes,
huile djondjon, sésame.

LOUP DES CARAÏBES

Coquillages, fenouil, Noilly Prat

Pomme de terre fondante au dashi, beurre blanc Noilly Prat
au bois d'Inde, œuf de truite.

FILET MIGNON DE PORC

Giraumon, cacao, rhum vieux

Giraumon en textures au beurre noisette, croûte de sarrasin
guanciale, jus de cochon.

CHÈVRE FRAIS

Miel, gros thym, noix de pécan

Brioche tiède au bois d'Inde

HIBISCUS

Corossol, coco, citron vert

Pavlova citron vert coco, génoise hibiscus, glace coco,
granité hibiscus.

RIZ AU LAIT

Épices douces, cacao, rhum vieux

Grué de cacao plantation Andidi, riz soufflé,
tuile de gavotte.

MIGNARDISE ET CHOCOLAT COMMUNION



CRÉATIONS

L'OR VOLCANIQUE

15 €

Épicé Et Intense

Rhum J.M blanc, gingembre, sirop de canne local, jus de citron vert pressé, schweppes tonicités.

L'YLANG SOUR

15 €

Floral et onctueux

Rhum vieux Clément, sirop de fleurs d'ylang ylang du jardin, jus de citron péyi pressé, Aqua faba.

COLLINS DE LA PRESQU'ÎLE

14 €

Frais et citronné

Rhum blanc Trois Rivières cuvée de l'Océan, cordial de citronnelle du jardin, jus de citron vert pressé, eau gazeuse.

SIGNATURES

LE SANG DE LA CARAVELLE

17,50 €

Boisé et épicé

Rhum A1710 Renaissance, Infusion concentrée de fleurs d'hibiscus du jardin cuite au bois d'Inde, liqueur de Triple sec.

LE BAIE DES TRÉSORS XO

18 €

Riche et torréfié

Rhum vieux baie des trésors Fleurs du vent, Martini rouge, Liqueur de café locale, Bitter chocolat.

MOCKTAILS

L'ÉLIXIR DU POTAGER

11 €

Épicé Et Épuré

Jus de gingembre, eau de coco, sirop de citronnelle du jardin.

LE JARDIN D'ÉMERAUDE

10 €

Détox et fraîcheur

Eau de coco, jus et morceaux de concombre frais, sirop de morenga et brisée du jardin, jus de citron vert.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix service compris

LA CAVE



LES BLANCS

Gewurtztraminer, Henri Ehrhart
Alsace , 2024

45 € / 75 cl
11 € / 12 cl

Pouilly Fumé, Domaine Fournier
Loire , 2022

55€ / 75 cl
16 € / 12 cl

Zonin 1821, Proseco DOC Brut
Italie

45 € / 75 cl
11 € / 12 cl

LES ROUGES

Saint-Chinian, Les Pierres Sèches
Languedoc, 2023

59 € / 75 cl
11 € / 12 cl

Côte de Brouilly, Terres de Granit
Beaujolais, 2023

52 € / 75 cl
12 € / 12 cl

Pomerol, Château des Pèlerins
Bordeaux, 2021

75 € / 75 cl
14 € / 12 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, Brut Rosé

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

210 € / 75 cl

LES BOISSONS



LES APÉRITIFS

Ti Punch, 6 cl	6 €
Kir Royal Billecart-Salmon, 16 cl	16,50 €
Kir au vin blanc, 16 cl	12,50 €
Bière Lorraine, 25 cl	6 €
Ricard, 4 cl	7 €
Coupe de champagne Billecart-Salmon, 12 cl	16 €
Saint Germain Royal, 16 cl	20 €

LES WHISKIES

Mars Iwai, 4 cl	11 €
Aberlour 10 ans, 4 cl	12 €
Aberfeldy 12 ans, 4 cl	15,50 €

LES GINS

Le Gin du moment, 4 cl	8 €
Bombay Sapphire Premier Cru, 4 cl	7 €
The Botanist, 4 cl	8 €

LES BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate Chanflor, 1 l	6 €
Eau gazeuse Didier, 75 cl	6 €
Eau gazeuse Didier aromatisée (Citron vert, menthe, framboise-hibiscus), 50 cl	4 €
Coca-Cola / Coca-Cola Zero, 25 cl	6 €
Infusion glacée Mont Pelée, 50 cl	7,50 €
Jus Royal tropical, 33 cl	4 €
Schweppes, 25 cl	5 €

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Café allongé	3,50 €
Noisette	3,80 €
Café au lait / Cappuccino	4,50 €
Infusion aux herbes du jardin	3,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix service compris