

LE MENU SIGNATURE

Amuse-bouche et potion rafraîchissante

Crudo de poisson

Loup des Caraïbes, vinaigrette ananas rôti et infusion citronnelle, glace gingembre, amandes torréfiées.



Bœuf confit

Épaule de bœuf confite 8h et gnocchis de pain grillé, crème de bois d'Inde, chips d'oignon, croûtons de pain grillés, jus de viande corsé.

Chèvre cendré

Gnocchis de chèvre frais, champignons de Martinique marinés au miel local, noix de cajou grillées et jeunes pousses.



La mangue

Mangue pochée au sirop d'ylang ylang, madeleine, crème de coco, tuile croustillante, glace mangue.



Mignardises

84 €

Accord mets et vins 49 €

Accord mets et rhum 59 €

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 le choix entre l'accord mets et vins ou l'accord mets et rhums, soigneusement sélectionnés pour sublimer chaque mets et vous offrir une expérience complète.

TI MOUN

18 €

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



Végétarien



Sans gluten



LA CARTE

ENTRÉES

ŒUF PARFAIT ET CHAMPIGNONS

Velouté de champignons de Martinique, œuf parfait, focaccia au thym, crémeux de champignons, noisettes grillées, huile fumée.

17 €



CRUDO DE POISSON

Loup des Caraïbes, vinaigrette ananas rôti et infusion citronnelle, glace gingembre, amandes torréfiées.

19 €



RAVIOLE DE LAMBI CROUSTILLANTE

Raviole de lambi, sauce au lait de coco et gingembre, christophines confites, émulsion citron vert.

19 €

ASSORTIMENT DE PETITS PLAISIRS

28 €



Végétarien



Sans gluten



LA CARTE

L A T È

LE BŒUF CONFIT

Épaule de bœuf confite 8h et gnocchis de pain grillé, crème de bois d'Inde, chips d'oignon, croûtons de pain grillés, jus de viande corsé.

32 €

T-BONE FUMÉ

T-bone en cuisson douce et snacké, textures de christophines, condiment acérola et piment, jus de viande parfumé.

42 €



L A N M É

POISSON GRATINÉ

Loup des Caraïbes rôti, aïoli gratiné, sauce au hareng fumé et curcuma, crème de courgettes au basilic, tombée d'épinards.

34 €

LES OUASSOUS FLAMBÉS

Ouassous flambés au rhum vieux, risotto au djondjon, chorizo local, condiment tomates au barbecue, écume de crustacés.

32 €



Végétarien



Sans gluten



LA CARTE

FWOMAJ



LE CHÈVRE CENDRÉ

Gnocchis de chèvre frais, champignons de Martinique marinés au miel local, noix de cajou grillées et jeunes pousses.

12 €

LE BRIE A LA TRUFFE

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

14 €



Végétarien



Sans gluten





LA CARTE

DOUCÈ



LE CHOCOLAT

Gaufre, crémeux chocolat, praliné noisettes sésames, glace noisette, truffes en chocolat.

14 €

LA MANGUE

Mangue pochée au sirop d'ylang ylang, madeleine, crème de coco, tuile croustillante, glace mangue.

14 €

SÉLECTION DE GLACES

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

12 €



Végétarien



Sans gluten