



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.*



## LE MENU SIGNATURE

---

### Amuse-bouche et potion rafraîchissante

#### Crudo de poisson

Loup des Caraïbes, vinaigrette au shrub, zestes d'oranges confits, glace au gingembre, amandes torréfiées.

#### Porc local au bois d'Inde

Filet mignon en cuisson douce, poitrine croustillante, jus de viande parfumé, ketchup d'abricot péyi  
et

Alokos, bananes plantain crémeuses et parfumées aux épices douces, tuile croustillante au Comté.

#### Chèvre cendré

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

#### Banofée revisitée

Sablé chocolat, compotée de bananes parfumée au citron vert, glace banane-rhum vieux, siphon dulce et tuile de banane.

#### Mignardises

**84 €**

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 un accord mets et vins soigneusement sélectionné 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

---

#### COURGETTES ET FALAFELS

Falafels au chardon béni, courgettes grillées à la flamme, pesto de courgettes et basilic, condiment de jaune d'œuf au sel noir.

16 €

#### CRUDO DE POISSON

Loup des Caraïbes, vinaigrette au shrubb, zestes d'oranges confits, glace au gingembre, amandes torréfiées.

18 €

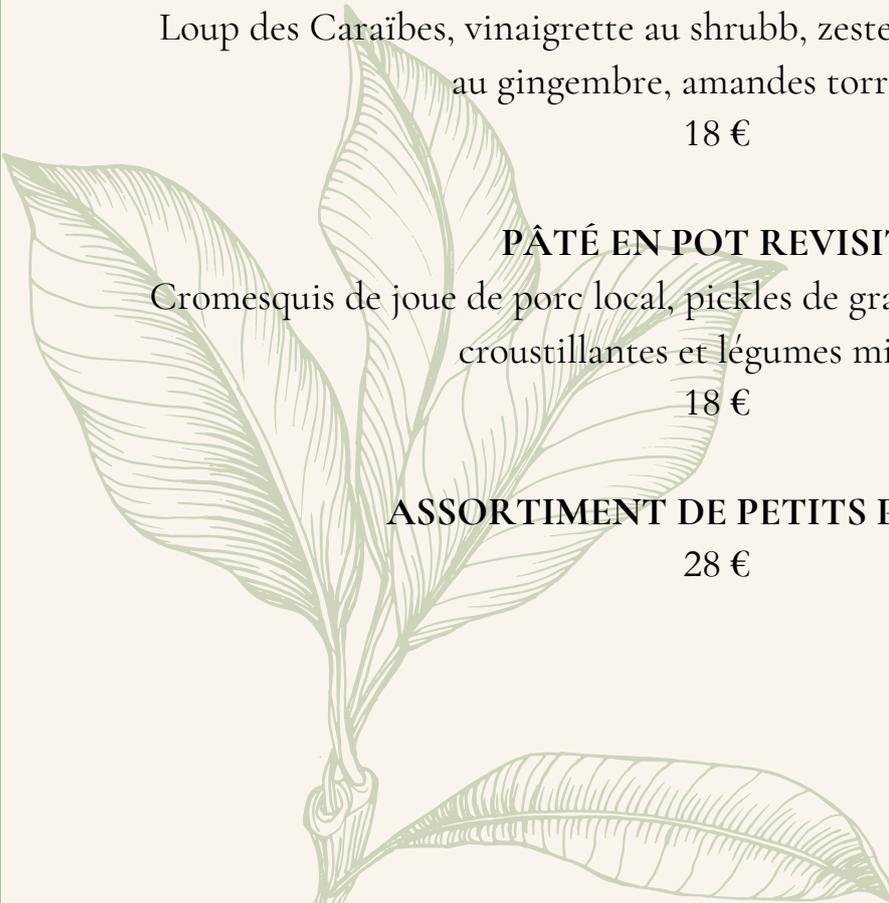
#### PÂTÉ EN POT REVISITÉ

Cromesquis de joue de porc local, pickles de graines de moutarde, câpres croustillantes et légumes mijotés.

18 €

#### ASSORTIMENT DE PETITS PLAISIRS

28 €





## LA CARTE

### L A T È

---

#### **POULET FERMIER LOCAL AUX SAVEURS BOUCANÉES**

Suprême croustillant, jus de volaille à l'ail noir, sauce créole.

28 €

#### **PORC LOCAL AU BOIS D'INDE**

Filet mignon en cuisson douce, poitrine croustillante, jus de viande parfumé, ketchup d'abricot péyi.

30 €

### L A N M É

---

#### **POISSON FAÇON MEUNIÈRE**

Loup des Caraïbes à la farine de manioc, sauce meunière au petit thym, gel d'oignons brûlés.

32 €

#### **POULPE MARINÉ ET GRILLÉ**

Tentacules tendres, condiments giraumon-piment et gombo-citron vert.

32 €





## LA CARTE

### AKOMPAYMAN

---

Alokos, bananes plantain crémeuses et parfumées aux épices douces, tuile croustillante au Comté.

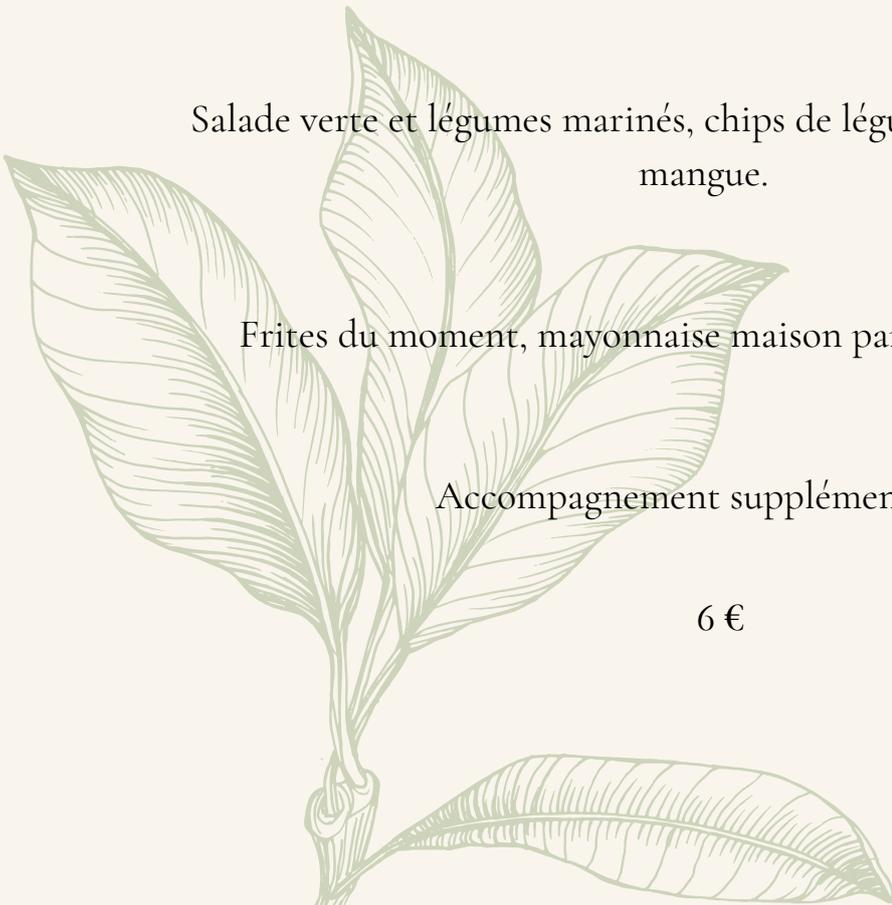
Risotto crémeux au giraumon et safran péyi.

Salade verte et légumes marinés, chips de légumes, vinaigrette à la mangue.

Frites du moment, mayonnaise maison parfumée à la truffe.

Accompagnement supplémentaire

6 €





## 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.

12 €



## LA CARTE

### DOUCÈ

---

#### **BANOFEE REVISITÉ**

Sablé chocolat, compotée de bananes parfumée au citron vert, glace banane-rhum vieux, siphon dulce et tuile de banane.

14 €

#### **MANDARINE ET TONKA**

Biscuit au poivre de Timult, ganache montée chocolat ivoire et fève de tonka, crémeux passion, mandarines à la flamme et glace mandarine.

14 €

#### **SÉLECTION DE GLACES**

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

10 €

