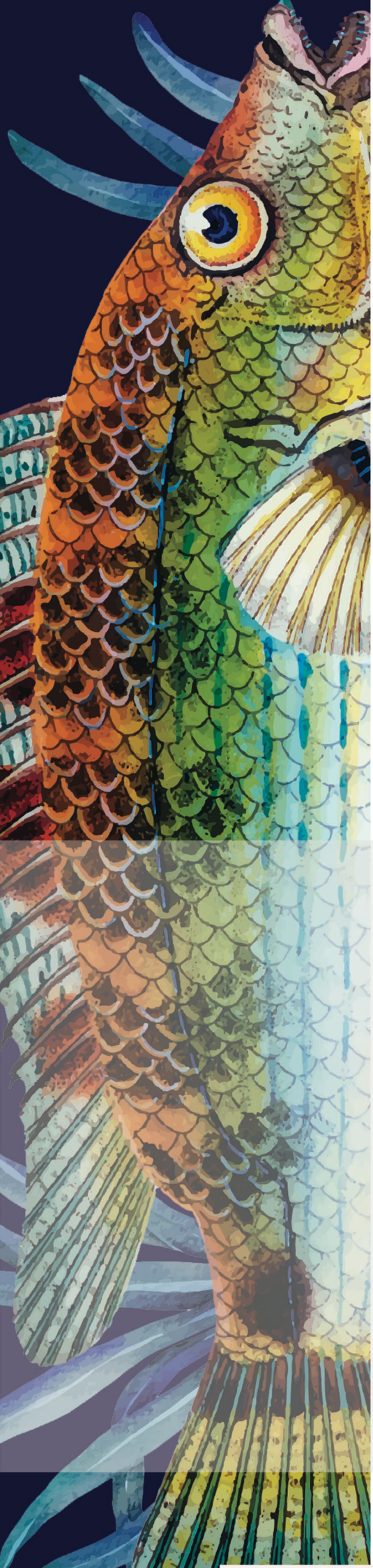

MENU À L'AVEUGLE
le soir

Au Restaurant Carte Blanche, chaque plat, du pain jusqu'aux sorbets, est 100 % fait maison, préparé sur place pour assurer une fraîcheur inégalée.

Notre engagement envers la qualité nous amène à collaborer étroitement avec des maraîchers pratiquant l'agriculture raisonnée ou biologique, ainsi qu'avec des pêcheurs et éleveurs locaux de toute la Martinique.

Notre objectif :

Vous offrir un voyage culinaire audacieux, orchestré par un chef et une équipe créative, passionnée et engagée.

Menu **"Tradizion péyi a"**

en 6 services

90€

Menu **"Tradizion péyi a"**

en 6 services
avec 6 accords mets rhums

120€

Menu "Tradizion Péyi a"

en 3 services

70€

Menu "Tradizion Péyi a"

en 3 services
avec 3 accords mets rhums

95€

hors boissons - les menus à l'aveugle sont proposés pour l'ensemble d'une même table

CARTE SIGNATURE
de la semaine - Soir -

Pour commencer

PATÉ EN POT DE LAMBI 26,00€
Notre version du pâté en pot de lambi, tartine de pain aux légumes grillés au charbon de bois, puis marinés

FOIE GRAS, MAÏS, CHOCOLAT 29,00€
Foie gras grillé, crème de maïs, pop corn, tuile au cacao, sauce chocolat, piment oiseau

Pour suivre

CARRÉ D'AGNEAU 42,00€
Carré d'agneau, légèrement boucané, dachine dans l'esprit d'un couscous, jus d'agneau au cumin et raisins

BOURSE, LAMBI 38,00€
Tempura de filet de bourse, sauce chien de lambi au curry, Giraumon au pluriel, huile verte citronnée

Pour finir

BRIOCHE PERDUE 14,00€
Brioche faite maison perdue, banane figue pomme, zeste de citron vert, crème mascarpone, caramel

ROSE DE PORCELAINE, GINGEMBRE 14,00€
Mousseline au gingembre, quatre-quarts à l'ancienne parfumé au citron, sorbet rose de porcelaine, gel gingembre et rose de porcelaine