



— 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

SOUPE CALALOU AU LAMBI

23⁰⁰€

Ma version de la soupe calalou, lambi croustillant, poitrine de cochon boucané, salade d'herbes

FOIE GRAS, KOCHON

26⁰⁰€

Vermicelle de christophine, Foie gras grillé, poitrine de cochon fumé, bouillon de cochon au gingembre, cacahuètes torrifiées

Pour suivre

BŒUF, LAMBI, FRUIT A PAIN

46⁰⁰€

Filet de bœuf charolais grillé au charbon de bois, lambis en souskaï, fruit à pain en plusieurs textures, jus de bœuf au lambi

DAURADE, PALOURDES

42⁰⁰€

Filet de daurade cuit à l'unilatéral, palourdes d'ici cuites dans un blaff, l'igname et le giraumon dans l'esprit d'une giraumonade, crème de palourdes au Noilly Prat

Pour finir

MACARON, CHOCOLAT, POIVRE COCO

14⁰⁰€

La version de notre cheffe pâtissière du macaron, ganache au chocolat noir, sorbet poivre, sorbet coco

PAVLOVA

14⁰⁰€

Praliné sésame blanc, crème maracuja, glace au miel, zeste de citron vert