



— MENU À L'AVEUGLE —

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 son équipe créative et passionnée et engagée.

Le midi

**Menu Carte Blanche, "Tradizion péyi a"
en 2 ou 3 services**

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

45€

ENTRÉE, PLAT ou PLAT, DESSERT

37€

Tous les produits de la carte sont frais



CARTE SIGNATURE de la semaine - Midi -

Pour commencer

TON, PISTACH

15⁰⁰ €

Carpaccio de thon, souskaï de cacahuètes, assaisonné à l'huile de sésame, jeunes pousses, sorbet poivre Timut et baies de passion

KOCHON SOVAJ

16⁰⁰ €

Raviole croustillante au cochon sauvage chassé au Prêcheur, lentilles en texture, sauce colombo

Pour suivre

TI MOUTON

38⁰⁰ €

Carré d'agneau rôti, fruit à pain au pluriel, sauce gwo kako

PÈCH JODIA

32⁰⁰ €

Poisson de la pêche du moment rôti, souskaï de chatrou grillé au charbon de bois, riz, haricots noirs, jus de viande aux piments doux

Pour finir

GWO KAKO, KAFÉ

13⁰⁰ €

Cookies au chocolat, café, crème glacé au café, chantilly

KASSAV MANIOC

13⁰⁰ €

Crème vanille, kassav, sorbet abricot peyi, coulis abricot peyi

Nous vous proposons aussi **nos sorbets maison aux fruits et aux feuilles de saisons**

4⁰⁰ € la boule

Menu enfant

21⁰⁰ €

Viande ou poisson frais du jour, accompagné de légumes péyi- Dessert fait maison - Jus