



## — MENU À L'AVEUGLE —

### - *BLIND MENU* -

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**

*STARTER, MAIN COURSE, DESSERT*

**ENTRÉE, PLAT ou PLAT, DESSERT**

*STARTER, MAIN COURSE OR MAIN CORE , DESSERT*

Tous les produits de la carte sont frais



# CARTE SIGNATURE de la semaine - Midi -

Pour commencer

## **TON, CONCUMB**

Tartare de thon, concombre, grenade, sorbet curcuma bio  
*Tuna tartare, cucumber, pomegranate, organic turmeric sorbet*

## **BANNAN FOI GRA, GWO KAKO**

Banane jaune marbrée au gros kako, foie gras grillé, fleurs de sel aux fruits de la passion, sauce cacao  
*Yellow banana marbled with gros kako, grilled foie gras, passion fruit fleur de sel, cocoa sauce*

Pour suivre

## **COLOMBO KOCHON**

Côte de cochon légèrement boucanée, fricassée de fruit à pain aux saveurs colombo  
*Lightly smoked pork chop, breadfruit fricassee with colombo flavour*

## **PÈCH JODI A**

Poisson de la pêche du moment rôti, palourdes d'ici, giraumon au pluriel, crème de palourdes  
*Roasted fresh fish, local clams, giraumon au pluriel, clam cream*

Pour finir

## **GWO KAKO, KAFÉ**

Cookies au chocolat, café, crème glacée au café, chantilly  
*Chocolate cookies, coffee, coffee ice cream, whipped cream*

## **KASSAV MANIOC**

Crème vanille, kassav, sorbet abricot peyi, coulis abricot peyi  
*Vanilla cream, kassav, peyi apricot sorbet, peyi apricot coulis*

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

*You can also try our homemade sorbets made with seasonal fruits and leaves.*

Menu enfant (*Children's menu*)

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

*Fresh meat or fish of the day, served with local vegetables Home-made dessert - Juice*