

LE Zandoli

Le Chef Florent Boucher et son équipe,
dans une ambiance chaleureuse, souhaitent vous faire
partager une cuisine personnelle basée sur
la richesse de notre si belle île.

Mi Bel découverte !

* A partir de 8 convives, nous vous invitons à contacter notre Directrice de salle qui vous fera parvenir notre carte « groupes » afin de mettre en place un menu unique..

Menu à partager

Menu à partager

140€ pour 2 personnes

Quelques amuse-bouche

Bonbons croustillants de langouste

*Fine gelée de carapaces & brunoise croquante & crèmeux de christophines & caviar vintage
de la Maison Sturia*

Demi langouste grillée à la braise

*Glacée d'un condiment corail
Papayes vertes & beurre de passion & herbes fraîches*

Dans l'esprit d'une Tarte au Citron

Sablé noisette & crème légère au miel & sorbet citrus aurantifolia

Quelques mignardises

Menu Dégustation

85€ / personne

A commander pour l'ensemble de la table

Quelques amuse-bouche

Bonbons croustillants de ouassou

*Fine gelée de carapaces & brunoise croquante & crèmeux de christophines & caviar vintage
de la Maison Sturia*

Ecrevisses de M. Mangatal

*Juste décortiquées et rôties dans un beurre parfumé
Navets fondants acidulés & velouté coco herbages*

Le double côte de Cochon de prairie Amant

*Rôtie au sautoir et laquée d'un jus épicé
Fines ravioles de groins glacées & papayes sautées à crues
& jus gourmand*

Plateau de fromage de la Ferme Marjolait

Le véritable Baba au Rhum

*Selon votre inspiration JM vsop / CLEMENT vsop
crème fouettée légèrement vanillée & ananas osmosé au citron vert
& sorbet coco*

Quelques mignardises

Entrées
Entrées

Lobe de Foie Gras rôti & fumé minute

*Ananas bouteille confit & vanille de chez Cathy Jean
& jus de canard acidulé*
25€

Bonbons croustillants de ouassou

*Fine gelée de carapaces & brunoise croquante & crèmeux de christophines &
caviar vintage de la Maison Sturia*
Un peu : 40€ Beaucoup : 50€ A la folie : 60€ Pas du tout : 20€

Chatrou de pêche locale

En carpaccio confit & tentacules croustillantes
*Tomates péyi en différentes textures & sorbet d'herbes & condiment
moutarde*
18€

La Pêche du jour Martiniquaise

*Filet rôti glacé d'un beurre blanc à la passion & christophines comme des
tagliatelles & herbes & oignons frits*
29€

Ecrevisses de M. Mangatal

Juste décortiquées et rôties dans un beurre parfumé
Navets fondants acidulés & velouté coco herbages
27€

**Canard entier de la Ferme Lilette cuit dans le foin
pour deux personnes**

Filets rôtis sur le coffre & cuisses caramélisées
Champignons péyi farcis de crevettes condimentées
58€ pour deux

Le double côte de Cochon de prairie Amant

rôtie au sautoir et laquée d'un jus épicé
Fines ravioles de groins glacées & papayes sautées à crues
& jus gourmand
29€

Plats
Plats

Plateau de fromage de la Ferme Marjolait

16€

Dans l'esprit d'une Tarte au Citron

Sablé noisette & crème légère au miel & sorbet citrus aurantifolia

16€

Le Chocolat Noir 70% & râpée minute de fèves péyi

*Biscuit croustillant glacé & crémeux croquant de noix de pécan
rafraichi d'une glace gingembre*

16€

Le Véritable Baba au Rhum

*Selon votre inspiration JM vsop / CLEMENT vsop
crème fouettée légèrement vanillée & ananas osmosé au citron vert
& sorbet coco*

16€

Le chef propose à nos jeunes gourmets de le rejoindre en cuisine afin
d'établir avec eux une cuisine adaptée à leur appétit !

Entrée & Plat / Plat & Dessert 18€

Entrée & Plat & Dessert 28€