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 !

Menu Dégustation

85€ / personne

A commander pour l'ensemble de la table

Bonbon croustillant de langouste

*Fine gelée de carcasse & crème de christophines
caviar vintage de la Maison Sturia*

Ecrevisses de Mr Mangatal

Navets fondants & acidulés & velouté coco herbagés

Le Cochon

*Filet mignon rôti au sautoir « ail et thym péyi »
papayes en textures & purée d'avocat & jus de viande*

Plateau de fromage de la Ferme Marjolait

Le véritable Baba au Rhum

*Selon votre inspiration JM vsop / CLEMENT vsop
crème fouettée légèrement vanillée, bananes confites &
sorbet gingembre*

Entrées

Foie Gras rôti & fumé

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

Bonbon croustillant de langouste

*Fine gelée de carcasse & crème de christophines
caviar vintage de la Maison Sturia*

Avec caviar : 40€

Sans caviar : 20€

Le Lambis

*Croustillant de Lambis & crémeux de patate douce boucanée,
condiment sirop de batterie & jus réduit
18€*

Plats

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 Mr Mangatal

*Navets fondants & acidulés & velouté coco herbages
27€*

Canard de la Ferme Lilette cuit dans le foin

*Filet sur le coffre & cuisse caramélisée & champignons péyi
farcis : « crevettes condimentées »
29€*

Le Cochon

*Filet mignon rôti au sautoir « ail et thym péyi »
papayes en textures & purée d'avocat & jus de viande
29€*

Desserts

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%

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

16€

Le Véritable Baba au Rhum

*Selon votre inspiration JM vsop / CLEMENT vsop
crème fouettée légèrement vanillée & bananes confites &
sorbet gingembre*

16€

Menu Enfant

Le chef propose à nos jeunes gourmets
une cuisine adaptée à leur appétit !

Entrée & Plat / Plat & Dessert 20€

Entrée & Plat & Dessert 35€