

# Menu Dégustation

*Menu Dégustation*

85€ / personne

*A commander pour l'ensemble de la table*

## Quelques amuse-bouche

### Œuf en colère & caviar vintage Sturia

*Crème double citronnée & marlin fumé & tobiko wasabi*

### La Pêche du jour Martiniquaise

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

### Le filet mignon de cochon

*Croûte d'herbes & ficelle de pommes de terre & chlorophylle de persil  
& jus réduit*

### 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



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**

Entrées

**Le Foie gras mi-cuit**

*Au marlin fumé & mangue fraîche et son jus & tuiles craquantes*  
25€

**Le Chatrou confit**

*Pétales de tomate & sorbet basilic & tentacules croustillantes*  
20 €

**L'oeuf de poule en colère & caviar vintage Sturia**

*Crème double citronnée & tobiko wasabi*  
40 €

**Le Filet de Bœuf et Foie Gras Poelé,**

*Champignons pérys farcis de crevettes condimentées & truffe d'été*  
35€

**Le filet mignon de cochon**

*Croûte d'herbes & ficelle de pommes de terre & chlorophyle de persil & jus réduit*  
29€

**La Pêche du jour Martiniquaise**

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

Plats

Fromages

**Fromage de la Ferme Marjolait 16€**

Desserts

**Dans l'esprit d'une Tarte au Citron**

*Sablé noisette & crème légère au miel & sorbet citrus aurantifolia*  
16€

**Le Chocolat Banane chaud & froid**

*Biscuit croustillant & crémeux banane cacao & tartare & sorbet banane citron vert & chocolat chaud*  
16€

**Le Véritable Baba au Rhum**

*Selon votre inspiration JM vsop / Depaz vsop crème fouettée légèrement vanillée & ananas osmosé au citron vert & sorbet coco*  
16€