

Découverte du Zandoli

Découverte du Zandoli

50€ / personne

Quelques amuse-bouche autour du Chatrou

Le Foie gras mi-cuit & Brioche grillée aux senteurs des bois

Caviar de Truffe & champignons peyis en textures & canard fumé au vieux rhum

La Pêche du jour Martiniquaise

*Filet rôti sous un voile de prune de Cythère et Ouassous en textures
Conchiglionis farcis & œufs de poisson volant & citron vert*

Vacherin 100% passion

Fine feuille de meringue pimenté & ananas confit & crémeux de mangue acidulée

Baba à partager



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

Inspiration du Zandoli

inspiration du Zandoli

70€ / personne

Quelques amuse-bouche autour du Chatrou

Langouste en deux services

Comme une salade et fines ravioles

Riz croustillant & algues confites & tomates au basilic

Un cassoulet contemporain 100% pois d'angole

En purée, croustillant et au jus

Cuisse de canard croustillante & saucisse Peyi confite & jambon fumé

Fromage de la Ferme Marjolait

Maracuja & oignons peyis & baie timut

Chocolat 70%

En soufflé chaud

Grué caramélisé & fève de cacao râpée & noix de coco

Baba à partager

LE Zandoli
LE Zandoli

Le grand Zandoli

Le grand Zandoli

110€ / personne

Quelques amuse-bouche autour du Chatrou

Canneloni de Bœuf mariné et caviar d'aquitaine Sturia

Crevettes royales et têtes croustillantes & jaune d'œuf coulant & avocat acidulé

Langouste en deux services

Comme une salade et fines ravioles

Riz croustillant & algues confites & tomates au basilic

Giraumon glacé au shrubb

Volaille de la Ferme Perrine

Filet juste rôti sur le coffre & fumés à la bagasse

Truffe du périgord & christophine & parmesan

Cuisse confite

Epinard malabar & foie gras & sauce poulette

Fromage de la Ferme Marjolait

Maracuja & oignons peyi & baie timut

Agrumes & Tomates

En tube croustillant rafraîchi au basilic

Yuzu & sorbet piment végétarien & huile d'olive

Baba à partager



LE Zandoli
LE Zandoli

Entrées

Le Foie gras mi-cuit & Brioche grillée aux senteurs des bois 25€
Caviar de Truffe & champignons peyis en textures & canard fumé au vieux rhum

Langouste en deux services 35€
Comme une salade et fines ravioles
Riz croustillant & algues confites & tomates au basilic

Volaille de la Ferme Perrine 45€
Filet juste rôti sur le coffre & fumé à la bagasse
Truffe du périgord & christophine & parmesan
Cuisse confite
Epinard malabar & foie gras & sauce poulette

Plats

La Pêche du jour Martiniquaise 35€
Filet rôti sous un voile de prune de Cythère et Ouassou en texture
Conchiglionis farcis & œufs de poisson volant & citron vert

Fromages

Fromage de la Ferme Marjolait 15€
Maracuja & oignon peyi & baie timut

Desserts

Chocolat 70% 16€
En soufflé chaud
Grué caramélisé & fève de cacao râpée & noix de coco

Vacherin 100% passion 16€
Fine feuille de meringue pimentés & ananas confit & crémeux de mangue acidulé