

Découverte du Zandoli

Découverte du Zandoli

50€ / personne

Quelques amuse-bouche autour de la Morue

Veau Fermier

Condiment fumé à la tomate & jambon de Noël crispy
Emulsion pain grillé & croustillant parmesan olive noir

La Pêche du jour Martiniquaise

*Betterave iodé, céleri en texture
Palourdes péyi & œuf de poisson volant*

100% Mandarine

*Mandarine en deux textures & segment frais & crumble vanille
Sorbet & nuage acidulé*



LE Zandoli
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

Inspiration du Zandoli

inspiration du Zandoli

70€ / personne

Quelques amuse-bouche autour de la Morue

Langouste en deux services

En fine raviole

Piment végétarien & jus de carapace & tomates séchées

Comme une salade

Riz croustillant & algues confites & lard fumé

Un cassoulet contemporain 100% pois d'angole

En purée et au jus de cuisses de canard croustillantes

Saucisse Peyi confite & jambon fumé

Fromage de la Ferme Marjolait

Poivon peyis & gressin & miel

Chocolat 70%

En soufflé chaud

Grué cramamélisé & fèves de cacao râpées & noix de coco

LE Zandoli
LE Zandoli

Le grand Zandoli

Le grand Zandoli

110€ / personne

A commander pour l'ensemble de la table

Quelques amuse-bouche autour de la Morue

Cannneloni de Bœuf mariné et caviar d'aquitaine Sturia
Crevettes royales & têtes croustillantes & avocat acidulé

Langouste

En fines ravioles

Piment végétarien & jus de carapace & tomates séchées

Comme une salade

Riz croustillant & algues confites & lard fumé

Entre deux plats

Giraumon glacé au shrubb

Volaille de la Ferme Perrine pour deux

Filet 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

Poivon peyis & gressin & miel

Agrumes & Tomates

En tube croustillant rafraîchi au basilic

Yuzu & sorbet piment végétarien & huile d'olive

LE Zandoli
LE Zandoli

Entrées

Veau Fermier 25€

*Condiment fumé à la tomate & jambon de noël crispy
Emulsion ppain grillé & croustillant parmesan olive noir*

Langouste 35€

*En fines ravioles
Piment végétarien & jus de carapace & tomates séchées
Comme une salade
Riz croustillant & algues confites & lard fumé*

Un cassoulet contemporain 100% pois d'angole 35€

*En purée et au jus de cuisses de canard croustillantes
Saucisse Peyi confite & jambon fumé*

La Pêche du jour Martiniquaise 35€

*Betterave iodé & céleri en texture
Palourdes péyi & œuf de poisson volant*

Plats

Fromages

Fromage de la Ferme Marjolait 15€

Poivon peyis & gressin & miel

Desserts

Chocolat 70% 16€

*En soufflé chaud
Grué cramamélisé & fève de cacao râpée & noix de coco*

100% Mandarine 16€

*Mandarine en deux textures & segment frais & crumble vanille
Sorbet & nuage acidulé*