



O TI ZANDOLI



Desserts

« Choc orange » en plusieurs textures 12€

Sablé citron & meringue croustillante & basilic & passion 10€

Assiette de fromages affinés « Bordier et Marjolait » 18€



Route du Fort d'Alet, 97229 Trois Ilets, MARTINIQUE

T. (+596) 05 96 59 88 00

administration@la-suite-villa.com

[Site Internet](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#) | [TripAdvisor](#)

A partager

Assiette de jambon Jabugo 18 mois d'affinage 18€

Pour débiter

Cannelloni d'écrevisses du Carbet
Estragon & parmesan & betterave & jus de tête réduit 18€

Foie gras poêlé
Carottes fanes & topinambour & miel péyi 18€

Foie gras mi- cuit au vieux rhum
Chutney piment végétarien & brioche croustillante 16€

Carpaccio de thon rouge et cacahuète
Oignon rouge & piment végétarien & citron vert & mozzarella
Entrée 15€ / Plat 22€

Homard cuit au court-bouillon en salade
Sauce cocktail & avocat & tomate péyi 30€

Plats chauds

Magret grillé à la braise
Aubergine farcie d'une fine ratatouille & basilic 20€

Bavette de bœuf grillée à la braise
Tranches fines de patates douces confites & grillées aux vieux
comté 21€

Pluma Ibérique confite et grillée
Champignon péyi ail et persil & carottes multicolores glacées
25€

Pêche du jour rôtie
Purée de pommes de terre & parmesan & gnocchis croustillants
épinards en vinaigrette 23€

Chatrou grillé et déglacé au vieux balsamique
Différentes textures de carotte & jus d'une bisque réduite 23€

Crevettes sauvages décortiquées grillées
Fine ratatouille & parmesan & basilic & jus épicé 25€

Plats à partager

2 / 3 personnes

Accompagnés de frites fraîches & carottes & salade

Entrecôte 1kg / 70

Carré de porcelet 1kg 200 / 65€