

Desserts

Millefeuille croustillant <i>Ganache montée vanille & noix de pécan caramélisées & glace pacane</i>	12€
Comme un Snickers en tarte <i>Noisettes & crémeux caramel au vieux rhum & glace chocolat noir 70%</i>	13€
- A commander en début de repas –	
Comme un soufflé <i>Chocolat chaud 70% & noisettes caramélisées & café martiniquais</i>	12€
Vacherin d'ananas légèrement mentholé <i>Crème chantilly vanillée & jus d'ananas tiède & sorbet passion</i>	12€
Café mignardises	8€
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](#)



O TI ZANDOLI

Pour débuter



Saint Jacques en tartare <i>Réduction de fruit de la passion & Ciboulette & crème acidulée</i>	22€
Avec caviar	42€
Assiette de Jambon Jabugo 18mois	20€
Bonbons d'écrevisses du Carbet <i>Estragon & Parmesan & Jus de têtes réduit</i>	18€
Foie gras mi- cuit au vieux rhum <i>Chutney piment végétarien & Brioche croustillante</i>	16€
Œuf mollet et morilles fraîches <i>Petit pois & Jus crémeux & Copeaux de jambon</i>	25€
Asperges blanches fraîches et artichaut confit <i>Chatrou & Thon fumé & Vinaigrette Iodée</i>	26€
Burrata et tartines croustillantes <i>Tomates fumées & Oignons péyi & Huile de truffe</i>	22€
Crevettes royales juste saisies <i>Piments végétariens confits & Tomates & Ail & Balsamique</i>	26€
Palourde Péyi <i>Ail & persil & jus d'une marinière légèrement crémé</i>	20€
Lasagnes de foie gras chaud et champignons Péyi <i>Jus de champignon & jambon & croutons</i>	22€

Plats chauds

Pluma de porc ibérique grillée à la braise 26€
Gratin dauphinois & jus de viande aux graines de moutarde & pickles d'oignon rouge

Compressé de paleron de bœuf confit et snacké 25€
Purée de patate douce & jus de cuisson réduit & condiments acidulés

Jarret d'agneau confit longuement dans l'esprit d'un couscous 27€
Semoule parfumée & jus de cuisson épicé & fruits secs

Filet de Bœuf charolais grillé & Foie Gras poêlé façon Rossini
Galette de pommes de terre & champignons Pényi croustillante façon « Anna » 40€

Pêche du jour grillée à la braise 26€
Maki de farce fine & riz croustillant & réduction d'un jus de tomate « Ail & Basilic »

Chatrou grillé à la braise et vieux balsamique 26€
Poireaux grillés en différentes texture & sauce piquante & condiments acidulés

Crevettes décortiquées et grillées à la braise 26€
Quartiers de cristophines rôties & pickles & réduction d'une américaine

Plats à partager 2 / 3 personnes

Accompagnés de frites fraîches & carottes - champignons

Entrecôte 1kg / 70€

Épaule d'agneau 1kg 200 / 70€