

Desserts

Millefeuille croustillant <i>Ganache montée vanille & noix de pécan caramélisées & Glace pacane</i>	12€
Baba au rhum & agrumes <i>Sirop orange citron vert & chantilly mascarpone & Suprêmes d'orange & rhum vieux agricole</i>	12€
Vacherin d'ananas légèrement mentholé <i>Crème chantilly vanillé & jus d'ananas & sorbet passion</i>	12€
Onctuosité chocolat caramel <i>Brownie & ganache chocolat & caramel beurre salé & chocolat chaud</i>	13€
Café mignardises de la maison LAUZÉA	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 débiter

Produits d'exception 100% Péyi, pêchés à 1200m de profondeur	
Crevettes rouges juste poêlées, ail & persil (<i>selon dispo</i>)	30€
Saint Jacques en tartare	22€
<i>Réduction de fruit de la passion & Ciboulette & crème acidulée</i>	
Avec caviar	42€
Assiette de Jambon Jabugo 18mois	20€
Bonbons d'écrevisses du Carbet	18€
<i>Estragon & Parmesan & Jus de têtes réduit</i>	
Foie gras mi- cuit au vieux rhum	16€
<i>Chutney piment végétarien & Brioche croustillante</i>	
Piments végétariens farcis de langouste fraîche et boucané	20€
<i>Tomate & oignons péyi & pesto de coriandre</i>	
Burrata et tartines croustillantes	22€
<i>Tomates fumées & Oignons péyi & Huile de truffe</i>	
Palourde Péyi	20€
<i>Ail & persil & jus d'une marinière légèrement crémé</i>	
Lasagnes de foie gras chaud et champignons Péyi	22€
<i>Jus de champignon & jambon & croustons</i>	
Crevettes royales juste saisies	26€
<i>Piments végétariens confits & Tomates & Ail & Balsamique</i>	

Plats chauds

Produits d'exception 100% Péyi, pêchés à 1200m de profondeur

Bathynome grillé, sauce chien & condiments *(selon dispo)* 45€

Langoustine XXL grillée & condiments *(selon dispo)* 100€

Galette de pieds de cochon, désossés et rôtis 22€

Purée de pomme de terre & jus de viande & ail et persil

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 27€

Dans l'esprit d'un couscous

Semoule parfumée & jus de cuisson épicé & fruits secs

Filet de Bœuf charolais & Foie Gras poêlé façon Rossini

Galette de pommes de terre & champignons Péyi 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€

Piperade confite & piment végétarien & sauce piquante

Crevettes décortiquées et grillées à la braise 26€

Dachine en deux textures & pickles & bisque de crevettes

Plats à partager

2 / 3 personnes

Accompagnés de frites fraîches & carottes - champignons

Entrecôte sauce roquefort 1kg / 85€

Épaule d'agneau 1kg 200 / 70€

Carré de porcelet 1kg 200 / 70€