

Desserts

Pavlova Mangue-Passion <i>Meringue & Crème "mangue-menthe" & Gel passion & Ananas Frais</i>	12€
St Honoré Praliné <i>Crème praliné & Insert caramel beurre sale & Ganache caramel</i>	13€
Onctuosité chocolat caramel <i>Brownie & ganache chocolat & crème diplomate caramel beurre salé & Sauce chocolat</i>	13€
Café mignardises de la maison Lauzea	8€
Assiette de fromages affinés « Bordier et Marjolait »	18€



O'TI ZANDOLI Pour débiter



Saint Jacques en tartare <i>Réduction de fruit de la passion & Oignon péyi</i>	22€
Avec caviar	42€
Assiette de chorizo bellota	20€
Pâté en croûte 100% Martiniquais & condiments	18€
Bonbons d'écrevisses du Carbet <i>Jus de têtes réduit « Coco-curry vert »</i>	18€
Foie gras mi- cuit au vieux rhum <i>Chutney piment végétarien & Brioche croustillante</i>	18€
Burrata et tartines croustillantes <i>Tomates fumées & Oignons péyi & huile de truffe</i>	22€
Blinis maison et saumon Gravelax légèrement épicé <i>Mascarpone & Concombre & vinaigrette à l'orange</i>	22€
Palourdes Péyi <i>Ail & persil & jus d'une marinière légèrement crémé</i>	20€



Plats chauds

Pluma de Porc Ibérique grillée à la braise 26€
Gratin dauphinois & jus de viande réduit & condiment tomates fumée

Bavette grillée 220 gr 28€
Frites fraîches maison

Chatrou grillé à la braise 26€
Purée de carotte au cumin & brochette de carottes piments végétariens croquants & réduction de jus d'arêtes citronné

Crevettes décortiquées et grillées à la braise 26€
Paella crémeuse & Parmesan & Jus « coco-curry vert »

Souskaï de morue « comme une brandade » 24€
Piments végétariens & oignons péyi & Estragon

Pêche du jour 26€
Piperade peyi & basilic & mozzarella & sauce au beurre

Plats à partager 2 / 3 personnes

Accompagnés de frites fraîches & carottes - champignons

Entrecôte sauce roquefort 1kg / 85€

Carré de porcelet 1kg 200 / 70€