

Menu Découverte

70€

Mise en Bouche

Le Canard

Cromesquis de canard, crème de champignons à l'huile de truffe, pickles de moutarde

La Langouste

Raviole de langouste fumée, bisque au lait de coco, coulis de betterave, caviar d'Aquitaine, croustillant aux herbes

Le Loup

- Loup des Caraïbes rôti au beurre citron, carottes en textures aux agrumes, sauce cacahuète
- Sashimi de loup, sauce ponzu, coulis de maracuja, amandes

Le Cannelé

Cannelé bordelais, crémeux au rhum vieux, praliné amandes noisettes, biscuit cacao à la fleur de sel

Expresso martiniquais

Menu Plaisir

95€

Mise en Bouche

Le Canard

Cromesquis de canard, crème de champignons à l'huile de truffe, pickles de moutarde

La Langouste

Raviole de langouste fumée, bisque au lait de coco, coulis de betterave, caviar d'Aquitaine, croustillant aux herbes

Le Loup

- Loup des Caraïbes rôti au beurre citron, carottes en textures aux agrumes, sauce cacahuète
- Sashimi de loup, sauce ponzu, coulis de maracuja, amandes

La Caille

Caille au foie gras, champignons du Robert, jus de viande au rhum vieux, coulis de fruits rouges, condiment roquette, crémeux au lard, cuisse confite et fumée, guanciale

Le Fromage

Sélection de fromages, Confiture de fruits rouges

Le Cannelé

Cannelé bordelais, crémeux au rhum vieux, praliné amandes noisettes, biscuit cacao à la fleur de sel
Expresso Martiniquais