

MENÚ DEGUSTACIÓN

— Las Antillas —



50 €
(IVA INCLUIDO)

Maridaje
de vinos
(+21 €)

Buñuelos de bacalao con toque picante,
tartar de tomate, pepino y cilantro

Caldo antillés (llamado Boullion antillais "z" habitants)
modernizado con panceta ibérica, espinacas
y *croutons* de pan de especias

Hamburguesa de gambas, lima y
chile con nuage de Ti-Punch

Sorbete de piña con compota de jengibre

Pollo con curry,
sus verduritas especiadas y cacahuets

Bogavante asado
con vainilla y crudités

Tarta tatin de plátano, canela y ron
con cremoso de coco

Café y chocolate criollo con panecillo
dulce de mantequilla antillés

TASTING MENU

— The French West Indies —



50 €
(VAT INCLUDED)

Wine
pairing
(+21 €)

Spicy cod fritters, tartare of tomato, cucumber and coriander

Traditional creole soup. An updated version of French West Indian soup with Iberian bacon, spinach and spiced bread croutons, known as *Boullion antillais "z" habitants*

Prawn burger, lime and chilli with a splash of Ti-Punch (Martinique's national cocktail)

Pineapple sorbet with ginger compote

Chicken Colombo with
curry and peanuts

Vanilla roast lobster
with crudités

Banana tarte tatin, cinnamon and rum
with coconut cream

Coffee and criollo chocolate with
West Indian butter brioche

MENU DÉGUSTATION

— Les Antilles Françaises —



50 €
(TAX COMPRIS)
Accord mets
et vins
(+21 €)

Accras de morue avec une touche picante,
tartare de tomate, concombre
et coriande

Bouillon antillais "z" habitants à ma façon,
poitrine ibérique, épinards et
croustons de pain d'épice

Hamburger de gambas,
zestes de citron vert et piment
avec un nuage de Ti-Punch

Sorbet ananas et sa compotée au gingembre

Colombo de poulet au
curry et cacahuètes

Homard rôti à la vanille et
ses crudités de légumes

Tarte tatin à la banane flambée
au rhum et crème noix de coco

Café et chocolat créole et sa petite brioche
antillaise au beurre