



Pour commencer le Chef vous propose...

to start, Chef offers you...

- **RAVIOLE DE CREVETTES SAUVAGES À LA MORINGA** **17**
Bouillon de têtes infusé à la citronnelle et basilique du jardin

*MORINGA WILD SHRIMP RAVIOLE
In a lemongrass and basil infused broth*

- **LE MARLIN D'ARMELLE AUX AGRUMES, FUMÉ À LA CANNE À SUCRE BIO** **16**
Vinaigrette Pomelos Vanille & condiments Caraïbéens

*ARMELLE'S MARLIN WITH CITRUS FRUIT, SMOKED WITH ORGANIC SUGAR CANE
Pomelos & Vanilla Vinaigrette infused with Caribbean Condiments*

- **LE MARJOLAIT AU MIEL DES CARAÏBES GRILLÉ AU CHALUMEAU** **15**
Romarin et Roquette du pays

*MARJOLAIT WITH CARIBBEAN HONEY
Rosemary and local Aragula*

- **L'ŒUF DE POULE FERMIER EN CUISSON DOUCE** **14**
Crème de giraumon & herbes fraîches

*SLOWLY COOKED ORGANIC CHICKEN EGG
Local Pumpking cream with fresh herbs*



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts / All the dishes are homemade.
Prix en euros T.T.C. / Prices in euros, tax included.



En suite...

in continuation...

LA MER

FROM THE SEA SIDE

- **LE THON DE LIGNE MI-CUIT À LA FLAMME, YUZU & PIMENT VÉGÉTARIEN** **26**
Sauce chien gingembre & hibiscus, bananes pesées et coulis d'avocat
LIGHTLY FLAMED GRILLED TUNA, YUZU & SWEET PEPPER
Traditional sauce «Chien» with Ginger & hibiscus, plantain and avocado coulis

- **ÉCREVICES DU CARBET FLAMBÉES AU VIEUX RHUM** **27**
Tagliatelles fraîches au curcuma, sauce au curry et lait de coco
CARBET CRAYFISH FLAMMED IN OLD RUM
Fresh tagliatelle with turmeric, curry and coconut sauce

LA TERRE

FROM THE FARM SIDE

- **PINTADE FERMIERE CUIE SUR COFFRE JUS CORSÉ AU GROS THYM** **25**
Crème de patate douce et gnocchi au giraumon
FREE-RANGE CHICKEN WITH THYM INFUSED BROTH
Cream of sweet potato and Local Pumpkin gnocchi

- **FILET DE BŒUF SAUCE CHORON ARAWAK** **27**
Igname en feuilles croustillantes en purée légère
BEEF WITH ARAWAK CHORON SAUCE
Yams in crispy leaves with light purée

- **Palette végétarienne : assortiments de légumes du jour** **20**
Vegetarian Medley : selection of vegetables creations of the day



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts / All the dishes are homemade.

Prix en euros T.T.C. / Prices in euros, tax included.



Et pour finir en douceur...

To finish softly...

- 🍷 LE COCO'LADA 16
Inspiré du légendaire cocktail de porto-Rico

COCO'LADA
Chef's signature desert inspired by the legendary Puerto Rican cocktail

- 🍷 TARTELETTE AU CITRON DES ILES 15
Crèmeux citron vert, meringue et gel au Madou

ISLANDS' LEMON PIE
Citron Vert Crème, Meringue and Madou gelly

- 🍷 CRÊME BRULÉE AU CHOCOLAT 12
Sauce Pralinée

CHOCOLATE CRÊME BRULÉE
Praline Sauce

NOS PALETTES GOURMANDES SONT ASSORTIES DE MIGNARDISES DU MOMENT

OUR GOURMET PALETTES ARE ACCOMPANIED BY SWEETS OF THE MOMENT

- 🍷 Café Lavazza, Thé ou Tisane Palais des Thés 13

Lavazza Coffee, « Palais des Thés » Tea & infusion selection

- 🍷 Rhum Vieux JM XO 15

JM XO Old Rum

- 🍷 Coupe de Champagne Mercier 20

Mercier Champagne Glass

