

Le Belem

	<i>Tarifs (€)</i>	<i>Supplément Demi-Pension</i>
 Les Entrées / Starters		
La Tatin de Cristophines A la truffe noire, pousses de Moringa <i>Upside down chayote pie, black Truffle & Moringa leaves</i>	16.00	5.00
La Bourse de ligne en Ceviche Coriandre, piment, avocat & citron vert <i>Ceviche of line bourse fish, coriander, chilli, avocado & lime</i>	18.00	7.00
Les Pleurotes biologiques de Trinité En salade et consommé, piment fort & doux <i>Organic oyster mushrooms from Trinité, in salad and consommé, mild and hot chillies</i>	17.00	6.00
Le Foie Gras Marbré Flambé au Rhum Vieux, kimchi péyi & danquittes <i>Marbled Foie Gras, flambé with old rhum, local kimchi & danquittes</i>	20.00	9.00



Tarifs (€)

Supplément
Demi-Pension

Les Suites/ Main Course

Le Ti la Pierre En blaff émulsionné, brunoise fine & oignon pays <i>Local John Dory, finely diced vegetables & local onion</i>	39.00	17.00
Les Ecrevisses bleues du Carbet En sabayon d'Aïoli, bisque perlée & jus vert <i>Blue crayfish from the Carbe, French garlic mayonnaise, beaded bisque & green juice</i>	35.00	13.00
Les Arancini cœur Parmesan Risotto croustillant, petits legumes & sauce colombo <i>Arancini with parmiggiano heart, crispy risotto, vegetables & Colombo sauce</i>	29.00	7.00
Le Magret de Canard boucané cuit sur peau Gombos, échalotes confites & jus à l'orange <i>Local smoked duck breast, confit shallots & orange sauce</i>	38.00	16.00

Nos plats sont exclusivement préparés sur place à partir de produit brut.
Nos poissons proviennent de pêcheurs des côtes martiniquaises.
Nos viandes sont locales issues de la Ferme de Perrine ou de petits producteurs.

*Our dishes are exclusively homemade from gross products.
Our fishes come from Martiniquan fishermen.
Our meats are locals, from Perrine's farm or small local producers.*

Prix nets



Net prices

Tarifs (€)

Supplément
Demi-Pension

Les Desserts / Desserts

L'hommage à la banane Servie glacé & caramélisé, muscade & beurre noisette <i>The Banana tribute</i> <i>Frozen & caramelized banana, nutmeg & brown butter</i>	11.00	4.00
Le paradis blanc Corossol, cacao, canne & eau de coco <i>The White Paradise</i> <i>Corossol, cocoa, sugar cane & coconut water</i>	12.00	5.00
La Belle-Hélène en Martinique Cristophine, chocolat & glace vanille <i>The Martiniquan Belle-Hélène</i> <i>Chayote, chocolate & vanilla ice cream</i>	10.00	3.00
La Piña Colada surprise Ananas, rhum & noix de coco <i>The Piña Colada surprise</i> <i>Pineapple, rum & coconut</i>	12.00	5.00



Menu « Confiance aveugle »

7 plats à découvrir, choisis rien que pour vous par le Chef
Discover 7 dishes chosen by the Chef, just for you

79.00 €

Supplément Demi-Pension 29.00€

Menu « Petit Tour de Carte »

Poisson **OU** Viande
Fish OR Meat

65.00 €

Supplément Demi-Pension 15.00€

Menu « Grand Tour de Carte »

Poisson **ET** Viande
Fish AND Meat

79.00 €

Supplément Demi-Pension 29.00€

Amuse bouche
Appetizer

Le foie gras marbré
Marbled Foie Gras

Les écrevisses bleues du Carbet
Blue crayfishes from the Carbet

Le magret de canard boucané cuit sur peau
Smoked Duck breast

Pré dessert
Pre-dessert

La belle-Hélène en Martinique
Belle Helène from Martinique

