

TASTE OF SAINT BARTH 2014
BY THOMAS TROISGROS

MENU 1

LANGOUSTE POCHÉE, NAVET, CITRON CONFIT, PATATE DOUCE, VINAIGRETTE MIEL ET XÉRÈS

Poached Lobster, Turnips, Candied Lemon, Sweet Potatoes, Honey and Sherry Dressing

DAURADE EN ÉCAILLES CRAQUANTES , "TUCUPI" ET MANIOQUE, CAVIAR DE "MUJOL" FRIT, CORIANDRE FRAÎCHE

Dorado wrapped in Crispy Scales, "Tucupi" and Manioc Roots, Fried Mullet Caviar, Fresh Cilantro

COEUR DE CONTREFILET, POMME "FUJI", SAUCE AU JUS DE RAISINS

Sirloin Heart, "Fuji" apples, Grape Juice Sauce

SORBET POMME VERTE, CHIPS POMME

Green Apple Sorbet, Apple Chips

75€

TASTE OF SAINT BARTH 2014

BY THOMAS TROISGROS

MENU 2

THON ET PRESSÉ DE PASTÈQUE, ZESTES D'ORANGE ET GINGEMBRE CONFIT, "TAPIOCA CAVIAR"

*Tuna and Watermelon Tartare, Orange Twist and Candied
Ginger, "Tapioca Caviar"*

FILET D' ESPADON RÔTI, ECUME DE VIN BLANC, CAROTTES AU MIEL ET VINAIGRE, PURÉE ET CRUMBLE DE PETIT POIS

*Roasted Swordfish, White Wine Foam,
Honey and Vinegar Glazed Carrots
Garden Peas Mash and Crumble*

CANON D'AGNEAU EN CROÛTE "D'AÇAÏ", MILLE- FEUILLE DE YUCCA, SAUCE VIN ROUGE

*Açaï Crusted Cannon of Lamb, Layered Yuca,
Red Wine Sauce*

PETIT GÂTEAU "DOCE DE LEITE" , CRUMBLE DE NOIX LOCALE

"doce de Leite" Cake, Local Nut Crumble

75€