

DINNER • CENA

TUE → SAT • MAR → SÁB

STARTERS • ENTRANTES

CATCH OF THE DAY CRUDO • 12

carrot, candied citrus, ginger
crudo de pesca del día, zanahoria, cítricos confitados, jengibre

CHICKEN LIVER MOUSSE • 10

aged rum, pineapple
mousse de hígado de ave, ron añejo, piña

MAINS • PRINCIPALES

CATCH OF THE DAY • 26

green banana cream, tamarind, creamy fish broth, marinated green papaya, basil
pesca del día, crema de plátano verde, tamarindo, fumet cremoso, papaya verde, albahaca

SPICED CONFIT PORK BELLY • 27

sugarcane jus, ripe bananas, cured bacon, purslane, local roselle
panceta confitada, jugo de caña, plátano maduro, tocino curado, verdolaga, flor de jamaica

HONEY-ROASTED PUMPKIN • 21

curry & coconut milk sauce, peanuts • vegetarian
calabaza asada con miel, curry y leche de coco, cacahuetes • vegetariano

GRILLED TENTACLES • 28

sweet potato, mild island pepper, pepper-infused oil
tentáculos a la parrilla, boniato, ají dulce, aceite a la pimienta

DESSERTS • POSTRES

CHOCOLATE CREMEUX • 12

pistachio nougat, chili honey
cremoso de chocolate, turrón de pistacho, miel de ají

« COMME UN ROBINSON » • 12

a deconstructed local cake, guava cream
pastel local deconstruido, crema de guayaba

LUNCH 12 – 2 PM • DINNER 7:30 – 10 PM • BAR FROM 5 PM
ALMUERZO 12 – 14 H • CENA 19:30 – 22 H • BAR DESDE 17 H
22 RUE GARNIER-PAGÈS • FORT-DE-FRANCE • +596 596 71 09 28
prices in euros, service included • precios en euros, servicio incluido



BOOK • RESERVAR