

ST BARTH  
GOURMET  
FESTIVAL

*Menu 4 plats*

*Amuse Bouche*

*Ceviche de Mahi Mahi*

Main de Buddha, Quinoa en deux textures  
et limon cress

*Suprême de volaille jaune*

Polenta de Mais fraîche, tomates confite  
et crumble popcorn.

Ou

*Pavé de Mérou confit*

À l'huile d'olive, Beurre blanc Roucou,  
Garniture maraichère.

*Fromage au siphon*

Ou

*Pré dessert*

*Dessert*

*95 €*





STBARTH  
GOURMET  
FESTIVAL



*Menu 8 plats*

*Anuse Bouche*

*Carpaccio de langouste SBH*

Assaisonnée citron Jalapenos  
et salade d'herbette

*Cinocchis aux Orties*

Ricotta de Brebis et Mini roquette

*Pavé de Merou confit*

À l'huile d'olive, Beurre blanc Roucou,  
Garniture maraichère.

*Pause glacée*

*Ris de veau*

Choux fleurs rôti, Pamplemousse  
et bisque Terre et Mer.

*Pré dessert*

*Dessert*

*130€*