



FRANÇOIS
PLANTATION

Rum bar & Restaurant
Saint-Barth

Le chef Emmanuel Motte a imaginé la carte comme un clin d'œil à l'histoire du lieu,
une cuisine française sophistiquée et empreinte de couleurs locales.

Entrées

Ceviche de daurade coryphène, avocat et maracuja <i>Mahi Mahi ceviche, avocado and passion Fruit</i>	32€
Terrine de foie gras maison, condiment Victoria et brioche bouchon <i>Home made foie gras terrine, pineapple chutney, our brioche</i>	28€
Médallions de langouste, mousseline de patate douce glacée à la vanille et citron vert <i>Caribbean Lobster medallion, chilled sweet potatoes mousseline with vanilla and lime</i>	35€
Pressé de légumes confits et grillés, chèvre frais 	26€
<i>Grilled confit vegetables, creamy goat cheese</i>	
Langoustine Royale au caviar oscietre Petrossian, fine crème de chou fleur <i>Langoustine with 'oscietre' caviar from the Petrossian house, cauliflower cream and lime</i>	83€
Quenelle de mérou en cocotte lutée, bisque de crustacés <i>Groupers fish quenelle in a cocotte lutée, bisque</i>	26€
Ravioles de langouste à l'écume <i>Caribbean lobster ravioli and foam</i>	32€
Roquette et mâche, Parmigiano Reggiano 	20€
<i>Aragula and lamb's salad, Parmigiano Reggiano</i>	
Roquette et mâche, Parmigiano Reggiano, truffe noire Mélanosporum 	39€
<i>Aragula and lamb's salad, Parmigiano Reggiano, Mélanosporum black truffle</i>	
Soupe glacée de tomate aux épices, émulsion de burrata 	21€
<i>Cold tomato soup with spices, burrata foam and basil</i>	
Gratin de chair de crabe, sauce chien <i>Crab gratin with spinachs and our sauce chien "creole"</i>	25€
Soupe de poissons de la pêche locale <i>Local fish soup</i>	22€

Mer

Dos de bar poêlé au cajun, sauce passion-coco,
mousseline de cèleri rave légèrement vanillée 54€
Cajun spiced sea bass, coco-passion sauce, celeriac mousseline vanilla flavored

Linguines à la langouste, bisque de crustacés 46€
Linguini, Caribbean lobster meat, bisque

Cœur de saumon bio cuit à l'unilatéral,
risotto de petit épeautre au lait d'amande et curcuma 46€
Salmon heart organic, spelt risotto with almond milk and curcuma

Bouillabaisse de pêche locale et condiments, notre plat signature
Les poissons sont pêchés par Patrick Laplace, pêcheur Saint Barth. 68€
Our local fish bouillabaisse and condiments, our signature dish

Terre

Côte de veau aux épices Caraïbes, jus de viande corsé aux pomelos,
mousseline de carotte au beurre noisette 54€
Roasted veal chop, Caribbean spices, strong meat juice with pomelos, carrots mousseline

Souris d'agneau braisée à l'ananas, légumes au colombo 39€
Pineapple braised shank of lamb, vegetables with Colombo spices

Filet de bœuf grillé, sauce au poivre liane sauvage et pommes frites maison 49€
Grilled beef filet, wild pepper sauce, homemade French fries

Carré de porc Iberico pata negra, miel d'acacia et moutarde à l'ancienne 98€ / 2 pers
Pommes de terre et oignons cipollini.
Iberico pata negra pork rack, honey-mustard sauce, potatoes and onions

Colombo de légumes  35€
Vegetables colombo

 = Végétarien

Nous tenons à la disposition de notre aimable clientèle un tableau présentant les allergènes mis en œuvre dans chacune de nos recettes

Veillez noter que nos viandes bovines sont d'origine France et Allemagne
Prix nets en euros et service inclus