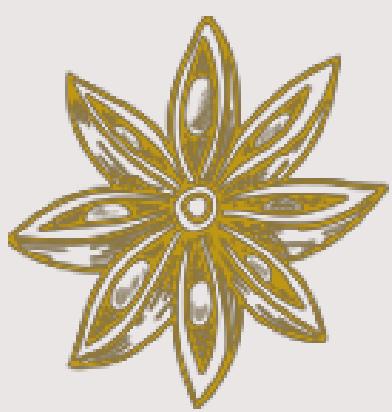


# GALANGA

FISH BAR



## MENU "JADEN LOKAL"

### Entrées

#### PAPAY, JIWOMON, SITWONEL

Papaye en crèmeux et en Souskay, Crumble de son poivre et Cajou, Giraumon Rôti, Gel de citronnelle

#### TININ LAN-MARLIN

Marlin salé, Tinin en 2 textures, Salade de concombre et persil, Avocat, Piment végétarien, Oignon péyi

### Plats

#### ZABRIKO-PÉYI, TON, CHADON BÉNI

Sashimi de Thon, Sauce Abricot péyi au chardon béni, Condiment acidulé courgette gingembre, Patate douce, Crème de tomate

#### KOUBOUYON

Filet de poisson du jour grillé, Sauce court-bouillon au Pèbè, Dachine du Morne Rouge, Banane jaune, Crèmeux d'aubergine brûlé

### Desserts

#### ZANNANNA

Tarte à l'ananas, Biscuit manioc, frangipane coco, Crème montée au Galanga, Gel Basilic

#### KAKO

Entremet chocolat, Biscuit joconde cacao, praliné café réminiscence, Surprise pochée

Au Galanga Fish bar, nous avons à cœur de valoriser le savoir faire et le terroir martiniquais avec créativité .

Nous travaillons en circuit court avec nos agriculteurs et marins pêcheurs locaux pratiquant des techniques artisanales respectueuses de notre incroyable écosystème.

\*N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances, allergies ou préférences alimentaires, nous adapterons notre menu pour vous

#### FORMULE DU MIDI



Entrée-Plat ou Plat-Dessert 39

Entrée-Plat-Dessert 46

#### POUR LE DÎNER

(JEUDI ET VENDREDI SOIR)



Un menu unique d'inspiration à l'aveugle en 5 temps vous est présenté par le Chef autour d'une thématique

Tarif 75 par personne

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

