

GALANGA

FISH BAR

MENU "KALINAGO"

Entrées

BOUKAN

Pain plat au manioc, Poisson boucané, Mayonnaise à l'avocat, Banane jaune panée, Pickles giraumon

ICHALIS

Crèmeux d'aubergine fumée, Steak de giraumon rôti, Condiment persil piment, Crumble manioc, Oignon péyi grillé

Plats

BATATA

Tartare de marlin, Leche de tigre maracuja, Tuiles cacao, Chutney abrico péyi au piment, Patate douce, Courgette

ROUKOU

Poisson du jour grillé, Sauce de carcasse au roucou et bois d'inde, Christophine, Dachine, Tomate confite, Banane jaune

Desserts

MARA KUYA

Mousse Maracudja, Ganache Grosey péyi, Pain d'épices, Gel gingembre bois d'inde, Tuile au miel

KAKO

Choux craquelin cannelle, Glace chocolat communion, Coulis praliné de graine de giraumon, Crème montée au cacao

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 85 par personne

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION