

GALANGA

FISH BAR

MENU "MATJOUKANN"

Entrées

JIWOMONAD

Crèmeux et cubes de giraumon rôti au romarin, Siphon de giraumon, Graines torréfiées, Pickles

COMME UNE SALADE DE CONCOMBRE AU HARENG SAUR
Pêche du moment salé et fumé, Concombre mariné à l'huile verte, Gel concombre citron, Pickles de piment végétarien, Mesclun

Plats

THON, MANGO EK MARAKUDJA

Tartare de thon, Sauce mangue et marakudja, Christophine en souskay et glacée, Mousseline d'igname, Chips de Dachine

KOLOMBO

Poisson du jour snacké, Sauce colombo, Carotte glacée, Crème d'aubergine rôti, Patate douce au bois d'inde

Desserts

INSPIRATION D'UN SORBET COCO

Sorbet coco, Gel marakudja, Praliné et biscuit noix de coco, Mousse basilic

INSPIRATION D'UN PÂTÉ BANANE

Banane rôtie aux épices, Tuiles banane jaune, Marmelade, Ganache montée cannelle

Au Galanga Fish bar, nous avons à coeur 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