

GALANGA

FISH BAR

MENU "BO KAY MAMIE"

Entrées

TININ LANMORI

Tinin en 2 cuissons, Marlin salé, Pickles concombre, Avocat, Oignon grillé, Condiment Bonda Manjak

PATANPO

Pâté-en-pot végétarien, Corossol boucané, légumes glacés, petit pain curcuma

Plats

BLAFF EK DACHINE

Tataki de thon du Vauclin, Sauce blaff rafraîchie, Dachine, Avocat, huile piment végétarien

PWASON FRI EK GRATIN BANNAN JON

Poisson du jour frit, Pressé de banane jaune, Jus réduit de poisson aux épices, Papaye verte confite

Desserts

FWI

Crèmeux maracudja, Gel Ananas goyave, Meringue Basilic, Carpaccio ananas gingembre, Biscuit Manioc

PAIN DOUX

Pain doux perdu, Sorbet maison du jour, Coulis chocolat, Tuile graines de giraumon, Crème chodo

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 6 temps vous est présenté par le Chef autour d'une thématique

Tarif 85 par personne

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION