



## LA FAVORITE

*La Favorite est l'une des dernières distilleries de Martinique encore indépendante et familiale et certainement la plus artisanale. Elle est aujourd'hui la seule distillerie à fonctionner entièrement à la vapeur.*

Cœur de Canne, rhum agricole blanc, 4 cl	7,50 €
Cœur de Canne, rhum agricole vieux, 4 cl	12,50 €
Exploration n°7, 4 cl	15,50 €
Millésime 2014, Brut de fûts, 4 cl	27,50 €

## A1710

*L'exclusivité des techniques de fabrication et l'originalité des recettes font des rhums A1710 des rhums extraordinaires.*

A1710 La perle, 4 cl	10,50 €
A1710 Bête à feu, 4 cl	15 €
A1710 Renaissance, 4 cl	17,50 €
A1710 Soleil de minuit, 4 cl	25 €
A1710 Fort Saint-Louis, 4 cl	27,50 €

## LA SALLE

*Après la rénovation de l'habitation La Salle par Saint-James, la marque lance cette nouvelle cuvée dédiée à ce lieu de mémoire.*

Rhum blanc agricole blanc, pure canne, 4 cl	7,50 €
Rhum vieux agricole VSOP, 4 cl	17 €
Rhum vieux agricole XO, 4 cl	27,50 €

## J.M

*La richesse sauvage de ce terroir préservé, sa nature généreuse, son riche sol volcanique, son climat contrasté, son eau pure naturellement filtrée et sa canne à sucre d'une extrême fraîcheur donnent tout son caractère à ce rhum agricole de Martinique.*

J.M Terroir volcanique, 4 cl	15,50 €
J.M V.O, 4 cl	14 €
J.M V.S.O.P, 4 cl	17 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.*

*Prix service compris*





Animé par une passion profonde pour la cuisine, Igor FAUSTIN a grandi au rythme des traditions culinaires de son île. Après un parcours formateur aux côtés de grands Chefs, il a perfectionné son art au sein de prestigieux établissements.

Désormais à la tête des cuisines de l'YLANGA, notre Chef propose une cuisine raffinée, mêlant subtilement les saveurs Créoles et contemporaines. Ses plats, élégamment présentés, racontent une histoire unique, reflète de son parcours et de sa créativité.

#### **L'YLANGA**

*est un nom unique :*

*pour le comprendre, osez vous perdre dans notre jardin luxuriant et laissez-vous guider par la douce senteur de notre ylang-ylang.*

## **A K O M P A Y M A N**

Alokos, bananes plantain crémeuses et parfumées aux épices douces, tuile croustillante au Comté.

Risotto crémeux au giraumon et safran péyi.

Salade verte et légumes marinés, chips de patates douces, vinaigrette à la mangue.

Frites de patates douces, mayonnaise maison parfumée à la truffe.

Accompagnement supplémentaire 6 €

## **F W O M A J**

**LE CHÈVRE CENDRÉ** 12 €

Gnocchis de chèvre frais, champignons de Martinique marinés au miel local, noix de cajou grillées et jeunes pousses.

**LE TRIO DÉGUSTATION** 22 €

Fromages affinés, chutney mangue-passion-gingembre, jeunes pousses et fruits secs.

## **D O U C È**

**BANOFEE REVISITÉ** 14 €

Sablé chocolat, compotée de bananes parfumée au citron vert, glace banane-rhum vieux, siphon dulce et tuile de banane.

**MANDARINE ET TONKA** 14 €

Biscuit au poivre de Timult, ganache montée chocolat ivoire et fève de tonka, crémeux passion, mandarines à la flamme et glace mandarine.

**SÉLECTION DE GLACES** 10 €

Accompagnées de crumble au manioc, confiture de lait à la vanille.



## ENTRÉES

**COURGETTES ET FALAFELS** 16 €  
Falafels au chardon béni, courgettes grillées à la flamme, pesto de courgettes et basilic, condiment de jaune d'œuf au sel noir.

**CRUDO DE POISSON** 18 €  
Loup des Caraïbes, vinaigrette au shrubb, zestes d'oranges confits, glace au gingembre, amandes torréfiées.

**PÂTÉ EN POT REVISITÉ** 18 €  
Cromesquis de joue de porc local, pickles de graines de moutarde, câpres croustillantes et légumes mijotés.

**ASSORTIMENT DE PETITS PLAISIRS** 28 €

## L A T È

**POULET FERMIER LOCAL AUX  
SAVEURS BOUCANÉES** 28 €  
Suprême croustillant, jus de volaille à l'ail noir, sauce créée.

**PORC LOCAL AU BOIS D'INDE** 30 €  
Filet mignon en cuisson douce, poitrine croustillante, jus de viande parfumé, ketchup d'abricot péyi.

## L A N M È RETOUR DE PÊCHE

**POISSON FAÇON MEUNIÈRE** 32 €  
Loup des Caraïbes à la farine de manioc, sauce meunière au petit thym, gel d'oignons brûlés.

**POULPE MARINÉ ET GRILLÉ** 32 €  
Tentacules tendres, condiments giraumont-piment et gombo-citron vert.



## LES APÉRITIFS

Ti Punch Hardy, 6 cl 6 €  
Kir Royal Billecart-Salmon, 16 cl 16,50 €  
Kir au vin blanc, 16 cl 12,50 €  
Bière Lorraine, 25 cl 6 €  
Ricard, 4 cl 7 €  
Coupe de champagne Billecart-Salmon, 12 cl 16 €  
Saint Germain Royal, 16 cl 20 €

## LES WHISKIES

Jack Daniel's, 4 cl 10 €  
Aberlour 10 ans, 4 cl 12 €  
Aberfeldy 12 ans, 4 cl 15,50 €

## LES GINS

Bombay Sapphire Premier Cru, 4 cl 7 €  
The Botanist, 4 cl 8 €

## LES BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate Chanflor, 1 l 6 €  
Eau gazeuse Didier, 75 cl 6 €  
Eau gazeuse Didier aromatisée (Citron vert, menthe, framboise-hibiscus), 50 cl 4 €  
Coca-Cola / Coca-Cola Zero, 25 cl 6 €  
Infusion glacée Mont Pelée, 50 cl 7,50 €  
Jus Royal tropical, 33 cl 4 €  
Schweppes, 25 cl 5 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Café allongé 3,50 €  
Noisette 3,80 €  
Café au lait / Cappuccino 4,50 €  
Infusion aux herbes du jardin 3,50 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.  
Prix service compris*



## LE MENU SIGNATURE

84 €

### Amuse-bouche et potion rafraîchissante

### Crudo de poisson

Loup des Caraïbes, vinaigrette au shrubb,  
zestes d'oranges confits, glace au gingembre,  
amandes torréfiées.

### Porc local au bois d'Inde

Filet mignon en cuisson douce, poitrine  
croustillante, jus de viande parfumé,  
ketchup d'abricot péyi  
et

Alokos, bananes plantain crémeuses et  
parfumées aux épices douces, tuile  
croustillante au Comté.

### Chèvre cendré

Gnocchis de chèvre frais, champignons de  
Martinique marinés au miel local, noix de  
cajou grillées et jeunes pousses.

### Banofee revisité

Sablé chocolat, compotée de bananes  
parfumée au citron vert, glace banane-rhum  
vieux, siphon dulce et tuile de banane.

Mignardises



## ACCORD METS ET VINS

49 €

Notre Menu Signature met en lumière les  
saveurs locales à travers les créations phares de  
notre carte, élaborées avec des ingrédients frais  
et de qualité afin de vous transporter dans un  
Voyage en Harmonie Créole.

Laissez-vous emporter par une expérience  
gastronomique intégrale grâce  
à ce menu unique.

Pour parfaire ce voyage gastronomique, nous  
vous proposons un accord mets et vins  
soigneusement sélectionné pour sublimer  
chaque mets et vous offrir  
une expérience complète.

## TI MOUN

18 €

À la découverte  
des saveurs Ylanga  
(jusqu'à 12 ans)