

Festival Gourmet 2019

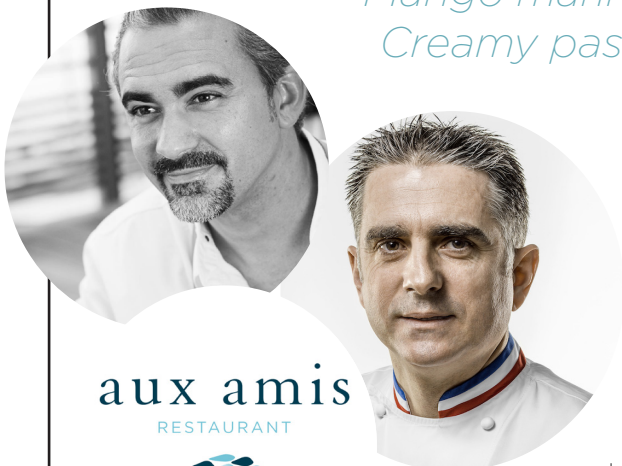
Chef exécutif William Girard *accompagné de*
Chef Jean-Denis Rieubland

Tourteaux à la mangue parfumée de kumbawa
Marmelade d'agrumes
Crab and Mango flavored with kumbawa
Citrus marmelade

Filet de bar poêlé et tartare iodé
Epinard et courgette
Seabass fillet & iodized tartar
Spinash & zucchini

Filet de bœuf au nori et caviar
Poêlée de girolles, oignons caramélisés
Jus court au vinaigre de riz
Beef tenderloin & caviar
Girolles mushrooms, caramelized onions,
Beef juice with rice vinegar

Mangue marinée aux baies de Timut
Crèmeux aux fruits de la passion et sorbet yuzu
Mango marinated with Timut pepper
Creamy passion fruit & yuzu sorbet



aux amis
RESTAURANT



95€ par personne /
95€ per person

Le Barthélemy Hotel & Spa
Baie de Grand Cul de Sac | 97133 Saint-Barthélemy | French West Indies
Tel.: +590 590 77 48 48 | Toll Free USA-Canada: (844) 553 2278 | contact@lebarth.com
lebarthelemyhotel.com | #MyLeBarth