

GaultMillau08

proefschrift restaurant & hotel jaargids



15/20

SXM Talent of the Year



L' Astrolabe

S a i n t M a r t i n F . W . I . T e l . : 0 5 9 0 8 7 1 1 2 0

Poissons • Fish

- Colombo de légumes et gambas enroulées de plantain, gratin de patates douces et sauce créole. 26 €
Jumbo shrimps wrapped with plantain, vegetable curry and sweet potato gratin, creole sauce.
- Dos de cabillaud rôti au piment d'Espelette, légumes confits et ravioles croustillantes, jus à l'huile d'olive et tomates semi-confites. 25 €
Cod fish roasted with Espelette peppers, candied vegetables, crispy ravioli, olive oil and sundried tomatoes sauce.
- * • St Jacques truffées façon Rossini, rizotto aux champignons des bois et crème de cèpes. 30 €
Sea scallops Rossini (topped with duck liver and truffle), mushroom risotto.
- Croustillant de mérrou, rougail de tomate, artichauts poivrade et riz basmati grillé. 24 €
Grouper filet wrapped in crispy dough, tomatoes, artichoke and sauteed basmati rice.
- * • Sole de Douvres ou à la grenobloise embeurrée de pommes de terre ratte aux poireaux et aux écrevisses. 32 €
Dover sole (lemon butter) or grenobloise (capers, lemon, croutons) served with leeks, potatoes and crayfish.

Viandes • Meat

- Filet de bœuf rôti, poêlée de légumes verts, purée de pommes de terre aux truffes, crème de morilles. 28 €
Filet mignon of beef, green vegetables, mashed potatoes with truffle, morel sauce.
- Suprême de volaille mariné au jerk puis grillé, rougail de tomate et pommes sautées à l'ail et salade de chou au citron façon coleslaw. 23 €
Chicken breast marinated with Jamaican jerk, sauteed garlic potatoes, chef coleslaw.
- Magret de canard piqué à l'ananas et au gingembre mariné puis laqué, Pad-Thai à la cuisse confite crouillante. 25 €
Roasted duck breast with pineapple and ginger sauce, duck confit prepared as a Pad-Thai.
- Duo d'agneau : le carré rôti aux amandes et à la menthe, croustillant d'épaule confite, pomme purée à l'ail, jus à la chlorophile. 26 €
Duo of rack of lamb roasted with almonds and mint, and crispy lamb shoulder confit, garlic mashed potatoes, chlorophile juice.
- Suprême de caille braisée et ravioles de foie gras aux champignons des bois, ses cuisses confites. 25 €
Braised quail, duck liver ravioli and wild mushroom sauce.
- * • Côte de veau rôtie au "van doo van", déclinaison de lentilles cuisinées au jambon de pays. 32 €
Veal chop roasted with van doo van spice, served with a selection of lentils.
- * • Filet de bœuf façon Rossini, poêlée de légumes verts, purée de pommes de terre au jus de truffes et foie gras. 31 €
Filet mignon of beef rossini (topped with duck liver), green vegetables, mashed potatoes with truffles and duck liver sauce.

Formule à 44 euros :

**Soupe ou entrée,
viande ou poisson,
dessert au choix.**

*(supplément 6 euros sur plats marqués d'un *)*

La formule est pour une personne

44 euros Menu :

**Soup or any starter,
any main course,
any dessert.**

*(6 euros supplement on dishes marked with a *)*

This menu is for one person.

Fromages • Cheese

- Assiette de fromages, fruits secs et raisins. 12 €
Cheese plate with grapes and dry fruit.
- Terrine de Roquefort au Curry et aux Cacahuètes, vinaigrette à la betterave. 12 €
Roquefort terrine with peanuts and curry, beetroot dressing.
- Fondue savoyarde miniature, pancetta et huile de noix. 12 €
Swiss cheese fondue, croutons wrapped with pancetta walnut oil.

Tous les fromages sont servis avec une salade • All Cheeses are served with a salad

Desserts

- Tarte au chocolat chaude, petit pot de crème au chocolat, glace caramel. 10 €
Warm chocolate tart, caramel ice cream and chocolate mousse.
- Crème brûlée sélection du chef. 10 €
The chef's selection of crème brûlées
- Coulant de rhubarbe et crème de fromage blanc au citron vert, en mille-feuille de fraise au sésame, coulis de mûres au poivre long. 10 €
Soft and cold rhubarb topped with farmer cheese and strawberry, sesame biscuit.
- Palet Breton et tartare de fruits exotiques à la menthe, gelée de mangue, glace piña colada, coulis de papaye, chantilly à la passion. 10 €
Shortcake, Caribbean fruit tartare, piña colada ice cream, papaya coulis, passion fruit whipped cream.
- Trilogie de sorbets et déclinaison croustillante. 10 €
Assortment of Sherberts.

Menu Enfant • Kid's Meal

15 €

Volaille *ou* filet de bœuf *ou* poisson blanc servi avec pâtes, riz ou légumes et pommes sautées
Poultry or beef filet or white fish served with pasta, rice or vegetables and fried potatoes

ou or

Pâtes à la crème *Pasta alfredo*

Deux boules de glace au choix *Two ice-cream balls*

Un soda ou jus • *A soda or fruit juice*

Tous les Lundis soirs
Every Monday Evening ...

SURF & TURF



**LOBSTER & BEEF FILET
SPECIAL! 32€**

**LIVE MUSIC
JAZZ NIGHT!**

Tous les Vendredis soirs
Every Friday Evening ...

LOBSTER PARTY



**2 Pounds
= 32€**

**LIVE MUSIC
with SHINE!**

Tous les Samedis soirs
Every Saturday Evening ...

BOUILLABAISSE

DES ÎLES 32€
(Island Fish Pot)



LIVE MUSIC

Soupes • Soups

- Soupe à l'oignon gratinée. 12 €
Toasted onion soup.
- Soupe crémeuse de maïs parfumée à la truffe, grosse gambas bardée au magret fumé. 16 €
Creamy corn soup flavoured with truffle, jumbo shrimp wrapped in smoked duck breast.
- Minestrone : Soupe au pistou et haricots, croûtons et copeaux de parmesan. 14 €
Minestrone : vegetable broth with pistou and beans, croutons and parmesan cheese.
- Crème de chèvre, bruschetta de légumes grillés au Seranno et à la tomate sèche. 15 €
Creamy goat cheese soup, vegetable, Seranno ham and dried tomatoes bruschetta.
- Cappuccino de langoustine au poivre de Jamaïque, raviole de foie gras aux cèpes. 16 €
Creamy crayfish soup with duck liver ravioli and cèpe mushrooms.

Entrées • Appetizers

- Méli-mélo de baby laitues à l'huile d'herbes fraîches et copeaux de parmesan. 12 €
Mixed green and tomatoes salad topped with parmesan cheese.
- Méli-mélo de baby laitues façon César, vinaigrette aux anchoix. 12 €
Caesar salad, home-made anchovy dressing.
- Ravioles d'escargots à la queue de bœuf, bouillon juste crémé et parfumé à l'estragon. 15 €
Garlic snails and tender beef ravioli, light creamy tarragon sauce.
- Croustillant de langoustine en habit de kadaïf embeurrée de poireaux et beurre de kumquats. 18 €
Crayfish wrapped in kadaïf (angel hair pasta) on a bed of leek and kumquat.
- Trilogie de foie gras chaud : 20 €
Cromesquis aux épices douces et poires caramélisées, réduction de vin rouge,
Foie gras poêlé sur un chutney de fruits exotiques,
Ravioles de foie gras braisées aux champignons des bois.
*Warm duck liver trilogy:
Breaded and fried with soft spices, caramelized pears and red wine sauce,
Pan-fried with Caribbean chutney,
Seared raviolis with forest mushrooms.*
- Tartare de thon à la coriandre et aux fruits de la passion, 16 €
tranche de thon boucané mariné à l'huile d'avocat, lambis à l'Anguillaise et guacamole de mangue.
*Tuna tartare with cilantro and passion fruit,
smoked tuna marinated with avocado oil, anguillan conch and mango guacamole.*
- Géométrie de foie gras, cœur de brioche et gelée de coing, vinaigrette truffée. 18 €
Duck liver terrine, brioche, quince jelly and truffle vinaigrette
- Tempura de crevette, légumes marinés à la Thaï, crème de wasabi, wakamé et sauce à l'anguille fumée. 15 €
Shrimp tempura, marinated vegetables, wasabi cream, wakamé and smoked eel sauce.

Pâtes • Pasta

- Ravioles de Royan juste pochées dans un bouillon de légumes monté au beurre et aux herbes fraîches. 20 €
Cheese ravioli poached in a vegetable broth with butter and fresh herbs.
- Spaghettis au fruits de mer et chorizo, soupe de poisson lié à la rouille et croûtons aillés. 24 €
Seafood and chorizo spaghetti, fish broth and garlic croutons
- Penne à la langouste gratinée au Beaufort, sa demi-langouste au beurre de corail 25 €
Lobster penne pasta gratinated with Beaufort cheese.