Saint Martin – Restaurantes

Fomos a Saint Martin, uma ilha do Caribe para passar as ferias, e nos surpreendemos com a culinária de la… A ilha tem uma parte francesa e holandesa, mas a francesa superou as expectativas.

A apresentação e ingredientes típicos franceses foram os meus escolhidos aqui:

clique para ampliar

Esse foi o L`Astrolabe, um ambiente agradável de frente pra uma piscina no Orient Baie… Pedimos de entrada uma trilogia de foie gras, com dois tipos de terrine e o próprio foie gras. Como prato principal vieiras grelhadas na cama de amendoas e purê de batata e camarões grelhados com risoto e molho bisque. A sobremesa foi um mil folhas de chocolate branco com amoras. ($$)

clique para ampliar

Esse restaunte foi o Spiga, um restaurante italiano em Grand Case… Apesar de ser um italiano perdido no meio dos franceses… foi meu preferido… Fomos 2 vezes.

Na foto duas entradas: o crabcake com mini-rucula e mostarda e o carpaccio. As massas sao maravilhosas, mas esse peixe (seabass) com risoto tava delicioso… Cheesecake de mascarpone com calda de caramelo… dos deuses! ($$)

Para um jantar mais refinado, com uma vista linda para o mar do Caribe, em um dos melhores hotéis de Saint Martin, eu recomendo o Terres Basses, mais caro que os outros, mas com pratos mais delicados e elaborados.

clique para ampliar

Pedimos foie gras de entrada com molho de abacaxi… Os pratos principais foram: cordeiro com legumes e lagosta com molho de baunilha… Finalizamos com variedade de citricos de sobremesa, com sorbet, mousse e creme. ($$$$)

O ultimo dos escolhidos foi o Le Tastevin… restaurante francês em Grand Case (esse bairro tem varios restaurantes, um do lado do outro).

clique para ampliar

Entradas: ravioli de pato confit e terrine de lagosta com foie gras.

Pratos: Carre de cordeiro e magret de canard, ambos acompanhados de nhoque com molho de parmesão.