

# Saint Martin – Restaurantes

Fomos a Saint Martin, uma ilha do Caribe para passar as férias, e nos surpreendemos com a culinária de lá... 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 restaurante 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.