ROUTE DU RHUM

La Créole Beach Hôtel & Spa

Situé face aux couleurs exotiques de la mer au bord d'une plage de sable blanc et au milieu d'un vaste jardin tropical, entre palmiers, hibiscus et bougainvilliers, la Créole Beach Hôtel et Spa est un magnifique Hôtel 4 étoiles profitant d'une situation géographique exceptionnelle : à 1 km de Gosier, 7 km de Pointe-à-Pitre et 10 km de l'aéroport international Pôle Caraïbes. Parfait pour un voyage en famille ou pour une parenthèse amoureuse, la Créole Beach Hôtel profite d'une piscine, d'un spa et d'une plage privée. Loin du bruit et la foule, vous pourrez vous ressourcer dans ce lieu paradisiaque. Pour le bien-être, la Créole Spa vous offre 250 m^2 dédiés à la détente : des cabines de soins et de massages, hammam, sauna, relaxation, fitness. Les soins peuvent être personnalisés selon vos envies et vos besoins. Vous pourrez aussi profiter de nombreuses activités nautiques et animations. Tous les soirs, retrouvez au bar une ambiance jazz et des soirées à thèmes et dansantes. Le bar La Rhumerie propose plus de 200 références de rhum de toute la Caraïbes. Pour dîner, vous pourrez réserver au restaurant gastronomique le Zawag ou aller au restaurant principal pour découvrir quatre cuisines à volonté : chinoise, italienne, créole, grill.

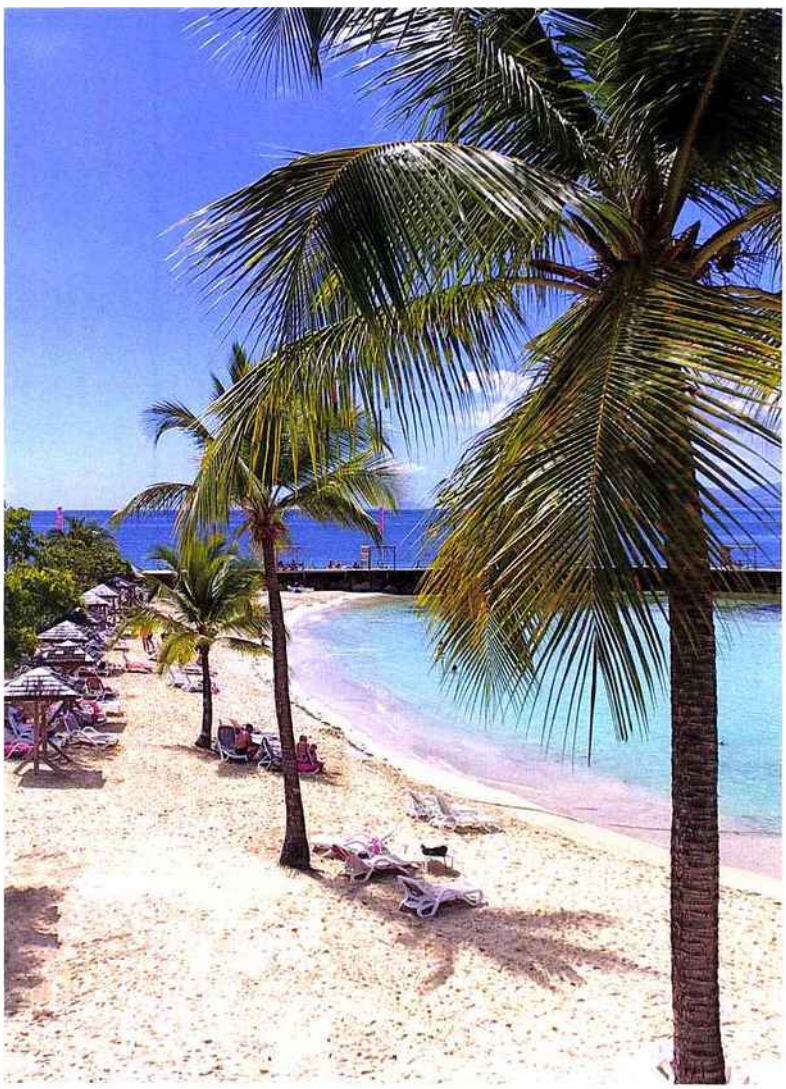
INFOS PRATIQUES

La Créole Beach Hôtel & Spa
Pointe de la verdure
971 Gosier
Tél : +590 590 90 46 46
www.creolebeach.com
reservation@creolebeach.com

Le Zawag
Pointe de la verdure
971 Gosier
Tél : +590 590 90 50 32

La Rhumerie, le bar
200 références de rhum.
Accras et boisson tropicales.

Tous droits réservés à l'éditeur

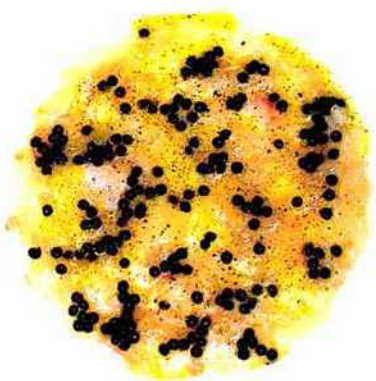


« La Créole Beach Hôtel et Spa est un havre de paix au cœur des Caraïbes. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Zawag

Sur la baie du Gosier, au coeur de la Créole Beach Hôtel & Spa, venez découvrir le Zawag, un restaurant gastronomique posé sur les rochers. Dans une ambiance de bois sombre, la salle aérée et chaleureuse offre une ambiance romantique assurée. La cuisine, conçue autour de produits frais de la terre mais surtout de la mer, mêle traditions créoles et saveurs internationales. Vous serez au bord de l'eau pour déguster des poissons et des crustacés, les spécialités de la maison et profiter d'un service calme et discret.



CARPACCIO DE LANGOUSTE AUX TROIS CAVIARS

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 500 g de queue de langouste
- 50 g de caviar de hareng
- 1 citron caviar
- ½ gousse de vanille de Pointe noire
- 1 citron vert
- Huile d'olive extra vierge
- 4 fleurs comestibles pour décorer
- 10 g de sel bleu de Perse
- 1 baguette de pain complet
- Fromage frais
- Ciboulette

MÉLANGER le jus d'un citron vert avec 2 c à s d'huile d'olive.
INCORPORER le citron caviar, le caviar de la demie gousse de vanille de Pointe noire et le caviar de hareng.
TAILLER la baguette en deux sur une longueur de 10 cm.
FAIRE GRILLER les demi-baguettes au four entre deux plaques afin de les maintenir fines et droite.
MÉLANGER le fromage frais, un zest de citron et la ciboulette puis étaler sur les tranches de baguette grillées.
DÉCORTIQUER et tailler la queue de langouste crue en fines tranches puis les répartir à plat dans six assiettes.
POUDRER légèrement de sel bleu de Perse et d'un tour de poivre du moulin.
NAPPER du mélange aux trois caviars, disposer quelques fleurs comestibles
SERVIR aussitôt.

Tous droits réservés à l'éditeur

CÔTES DE VEAU AUX LAMBIS MOUSSELINE EXOTIQUE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 6 côtes de veau première avec os
- 500 g de lambis
- 200 g de beurre
- 50 g d'oignon
- 30 g d'oignons pays
- 100 g de tomates fraîche
- 2 branches de thym
- 2 branches de persil
- 10 g d'ail
- 5 c à s d'huile d'olive
- 500 g de pommes de terre
- 200 g de patate douce
- 150 g de banane jaune
- 150 g de carottes
- 150 g de giraumon (ou citrouille)
- 150 g d'igname (ou topinambour)

ASSAISONNER les côtes de veau sur les deux côtés puis faites les revenir doucement dans une poêle 3 min de chaque côté dans de l'huile et du beurre avec une branche de thym frais et l'ail. Finissez la cuisson pendant 8 min dans un four préchauffé à 185°C.

Pour les lambis :

FENDRE et vider les lambis, les frotter soigneusement à l'eau citronnée puis battez-les légèrement pour les attendrir.

FAIRE SAUTER les lambis coupés en morceaux dans de l'huile chaude, y ajouter les tomates concassées, l'oignon émincé, les oignons pays, l'ail, le thym et le persil. Assaisonnez et ajoutez une pointe de piment puis laisser cuire à feu doux pendant 30 min. En fin de cuisson, ajoutez le jus du citron et rectifiez l'assaisonnement.

ÉPLUCHER les patates douces puis les détailler en gros cubes. Faire de même avec les carottes, les bananes jaunes, le giraumon et l'igname.

FAIRE CUIRE les légumes dans une grande quantité d'eau pendant 20 min, les égoutter puis les mixer finement. Incorporer le beurre et maintenir au chaud.

CUIRE les pommes de terre taillées en cylindre dans une casserole avec du beurre, piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson.

RETIRER les côtes de veau du four et laissez reposer la viande pendant 2 min avant de dresser. Dresser dans des assiettes la mousseline exotique, la pomme de terre et servir la fricassée de lambis sur la côte de veau.

Tous droits réservés à l'éditeur