

# La Mandoline

Photos Jean-Albert Coopmann

*Pause gourmande*




C'est au cœur d'un village de potiers où, le temps d'une pause gourmande, Nathalie Ailloud vous accueille dans son restaurant gastronomique, La Mandoline, petit havre de paix figé dans le temps.

Référencé en 2019 au Gault & Millau, n°1 sur TripAdvisor, La Mandoline saura vous séduire par sa cuisine française fusionnée à la cuisine créole associant produits frais, locaux, épices...

Le foie gras truffé, sa buratta en croûte de parmesan, son magret ou encore son croustillant de crevettes sont les plats signatures et restent à l'honneur sur une carte qui change chaque mois, pour le plaisir de sa clientèle. Le chef, Rodolphe Fischnaller, met un point d'honneur à travailler avec attention les produits frais et recherchés.

Il fume lui-même les poissons issus de la pêche locale, prépare le pain, aux saveurs différentes chaque jour et nous émerveille par ses plats raffinés.

Un ravissement pour les yeux et les papilles !

L'équipe soudée et dynamique vous accueille du mardi au samedi midi puis le vendredi et le samedi soir. 

Réservation conseillée au +596 596 69 48 38

[mandoline.poterie@gmail.com](mailto:mandoline.poterie@gmail.com)

ou sur Facebook [@Mandoline972](https://www.facebook.com/Mandoline972)

## La Mandoline

Le Village de la Poterie

Les Trois-Ilets, Martinique

## La Mandoline Gourmet break

*For a delicious intermission, it is in the heart of a pottery village where Nathalie Ailloud welcomes you to her gourmet restaurant La Mandoline, a little haven of peace frozen in time.*


*Referenced in 2019 in Gault & Millau and No. 1 on TripAdvisor, La Mandoline will seduce you with its French cuisine fused with Creole cuisine combining fresh produce and local spices.*

*Truffled foie gras, burrata crusted with parmesan cheese, duck breast and crunchy shrimp are some of the signature dishes that linger in the spotlight of a menu that changes every month, much to the clientele's pleasure.*

*Chef Rodolphe Fischnaller makes a point of honor to work with fresh and sought-after ingredients.*

*He smokes the fish from the local fishery himself, prepares the bread with different flavors every day and amazes us with his refined dishes.*

*A delight for the eyes and taste buds!*

*The solid and dynamic team welcomes you for lunch Tuesday to Saturday and Friday and Saturday nights. *

*Reservations are recommended at +596 596 69 48 38*

*[mandoline.poterie@gmail.com](mailto:mandoline.poterie@gmail.com)*

*or on Facebook [@Mandoline972](https://www.facebook.com/Mandoline972)*

## La Mandoline

Le Village de la Poterie

Les Trois-Ilets, Martinique