# Christmas

## LUNCH MENU

### STARTER / *ENTRÉE*

Poached king prawns, herb-crusted heart of palm, passion fruit coulis and toasted black sesame

*Gambas pochées en fraîcheur, cœur de palmiste braisé en croûte d'herbes, coulis passion et éclats de sésame noir torréfiés*

### MAIN COURSE / *PLAT PRINCIPAL*

Case Noyale venison cutlet, black truffle potato mousseline, young seasonal baby vegetables seared in brown butter and rich reduced jus

*Côte de cerf de Case Noyale, mousseline de pommes de terre à la truffe noire, légumes primeurs glacés au beurre noisette et jus corsé*

### Or / *Ou*

Plancha-seared swordfish medallion, smoked butternut squash purée, tender confit chayote, sauce vierge with citrus and fresh herbs

*Médaillon d'espadon à la plancha, crémeux de butternut fumé, chouchou fondant confit, sauce vierge aux agrumes et aux herbes fraîches*

### DESSERT

Vanilla and mango Christmas Yule log, light vanilla mousse, mango and lemongrass compote, spiced biscuits

*Bûche de Noël à la vanille et à la mangue, mousse légère à la vanille, compote de mangues et citronnelle, biscuits aux épices*

Rs 2,950 per person / par personne

# Christmas

## LUNCH MENU

VEG

### STARTER / *ENTRÉE*

Herb-crusted heart of palm, crisp salad, passion fruit coulis and toasted black sesame

*Cœur de palmiste braisé en croûte d'herbes, salade croquante, coulis passion et éclats de sésame noir torréfiés*

### MAIN COURSE / *PLAT PRINCIPAL*

Wild mushroom and truffle risotto, grilled asparagus, parmesan crisp and herb-infused oil

*Risotto aux champignons sauvages et à la truffe, asperges grillées, tuile de parmesan et huile aux herbes*

### DESSERT

Vanilla and mango Christmas Yule log, light vanilla mousse, mango and lemongrass compote, spiced biscuits

*Bûche de Noël à la vanille et à la mangue, mousse légère à la vanille, compote de mangues et citronnelle, biscuits aux épices*

Rs 2,350 per person / par personne

# New Year's
## LUNCH MENU

### STARTER / *ENTRÉE*

Lagoon crab meat, charred avocado, green mango, crisp fennel, finger lime pearls
& spiced plantain crisp

*Chair de crabe des lagons, avocat brûlé, mangue verte, fenouil croquant, perles de citron caviar et tuile de banane plantain épicée*

### MAIN COURSE / *PLAT PRINCIPAL*

Slow-roasted beef fillet, celeriac and potato mousseline, butter-glazed chayote, confit shallot and rich Madagascar pepper jus

*Filet de bœuf rôti à basse température, mousseline de céleri-rave et de pommes de terre, chouchou glacé au beurre, échalote confite et jus corsé au poivre de Madagascar*

### Or / *OU*

Pan-seared red tuna, crushed carrot and pumpkin with fresh ginger, grilled green asparagus and kaffir lime emulsion

*Thon rouge snacké, écrasé de carotte et potiron au gingembre frais, asperges vertes grillées et émulsion au combava*

### DESSERT

Exotic coconut and vanilla entremets, lime biscuit, passion fruit and mango crémeux, coconut mousse

*Entremets exotique à la noix de coco et à la vanille, biscuit au citron vert, crémeux au fruit de la passion et à la mangue, mousse à la noix de coco*

**Rs 2,750 per person / par personne**

# New Year's
## LUNCH MENU

VEG

### STARTER / *ENTRÉE*

Green asparagus and heirloom tomato tartlet, light goat cheese and curry cream, fresh basil, toasted pine nuts and mustard seed dressing

*Tarte fine d'asperges vertes et tomates anciennes, crème légère au fromage de chèvre frais et au curry, basilic frais, pignons de pin torréfiés et vinaigrette à la moutarde*

### MAIN COURSE / *PLAT PRINCIPAL*

Brown butter-roasted cauliflower, carrot and pumpkin crush, confit shallot, black truffle dressing and seasonal herbs

*Chou-fleur rôti au beurre noisette, écrasé de carotte et de potiron, échalote confite, vinaigrette à la truffe noire et herbes de saison*

### DESSERT

Exotic coconut and vanilla entremets, lime biscuit, passion fruit and mango crémeux, coconut mousse

*Entremets exotique à la noix de coco et à la vanille, biscuit au citron vert, crémeux au fruit de la passion et à la mangue, mousse à la noix de coco*

Rs 2,150 per person / par personne