



# Christmas Menu

## Appetizer

Red tuna gravlax, dill cream & pickled Cayenne peppers

*Gravlax de thon rouge, crème à l'aneth et piments de Cayenne confits*

## Starter

Poached lobster tail, trilogy of tomato carpaccio, eucalyptus honey & ginger dressing

*Queue de langouste pochée, trilogie de tomates en carpaccio, vinaigrette au miel d'eucalyptus et au gingembre*

## Main Course

Bourgeois fillet, squid ink risotto, champagne-infused white butter emulsion

*Filet de bourgeois, risotto à l'encre de seiche, émulsion de beurre blanc au champagne*

Or

Pan-seared duck breast, tangy blackberry sauce, truffle-infused taro mash, and orange-glazed baby carrots

*Magret de canard poêlé, sauce délicatement acidulée aux mûres, écrasé de taro infusé à la truffe, carottes glacées à l'orange*

## Dessert

Island yule log like a tatin with pineapple flambéed in Chamarel old rum, served with coconut ice cream.

*Bûche de Noël des îles façon tatin à l'ananas flambée au rhum vieux de Chamarel, crème glacée à la noix de coco*

Rs 2,450 per person / par personne

LE CHAMAREL

PANORAMIC RESTAURANT

# Christmas Menu

VEG

## Appetizer

Stuffed mushroom fresh creamy cheese with dill, cayenne pepper pickle  
*Champignon farci au fromage frais à l'aneth, piments de Cayenne confits*

## Starter

Truffle burrata & tomato carpaccio trilogy walnut pesto with roasted garlic  
*Burrata truffée et trilogie de tomates en carpaccio, pesto de noix à l'ail rôti*

## Main Course

Asparagus & mint risotto with mascarpone cheese, turmeric & parmesan espuma  
*Risotto asperges et menthe au mascarpone, espuma de curcuma et parmesan*

## Dessert

Island yule log like a tatin with Chamarel old rum flambéed pineapple,  
coconut ice cream  
*Bûche de Noël des îles façon tatin à l'ananas flambé au rhum vieux de Chamarel,  
crème glacée à la noix de coco*

Rs 2,450 per person / par personne

LE CHAMAREL

PANORAMIC RESTAURANT



# New Year Menu

## Appetizer

Spicy lemongrass prawns with avocado cream verrine and Kasnodar caviar from Madagascar

*Gambas épicées à la citronnelle, crème d'avocat en verrine et caviar de kasnodar de Madagascar*

## Starter

Venison tartare from our hunt, drizzled with white truffle oil, candied pineapple, arugula spring leaves & walnuts, and lemon-pepper pearls

*Tartare de cerf de notre chasse arrosé d'huile de truffe blanche, ananas confit, salade de roquette et noix, perles de citron-poivre*

## Main Course

Pan-seared red snapper with Prosecco-steamed mussels, butternut squash purée, broccolini, orange zest, and beetroot foam

*Vieille rouge accompagnée de moules à la vapeur de prosecco, purée de courge butternut, broccolini avec zeste d'orange, mousse de betterave*

Or

Parmesan and herb-crusted beef tenderloin, roasted parsnip and carrot mash, caramelized leeks, and rosemary-infused Porto sauce

*Filet de bœuf en croute d'herbes et parmesan, purée de panais et carottes rôties, poireaux caramélisés, sauce Porto infusée au romarin*

## Dessert

Chocolate crisp served with a chocolate bavaois, mango jelly, and caramel crème anglaise

*Croustillant au chocolat servi avec un bavaois au chocolat, gelée de mangue, crème anglaise au caramel*

Rs 2,250 per person / par personne

LE CHAMAREL

PANORAMIC RESTAURANT

# New Year Menu

VEG

## Appetizer

Smoked halloumi cheese with avocado cream verrines & honey pearls

*Fromage halloumi fumé en verrines, crème d'avocat, perles de miel*

## Starter

Roasted beet & arugula spring leaves, walnuts, creamy balsamic date dressing

*Betteraves rôties, jeunes pousses de roquette et cerneaux de noix, vinaigrette crémeuse aux dates et balsamique*

## Main Course

Gratinated fresh palm heart, spinach tagliatelle, caramelized leeks, romesco sauce

*Gratin de cœur de palmiste frais, tagliatelles d'épinards, poireaux caramélisés, sauce romesco*

## Dessert

Chocolate crisp served with a chocolate bavaois, mango jelly, and caramel crème anglaise

*Croustillant au chocolat servi avec un bavaois au chocolat, gelée de mangue, crème anglaise au caramel*

Rs 2,250 per person / par personne

LE CHAMAREL

PANORAMIC RESTAURANT