



LUNCH MENU

Menu de déjeuner

FROM CHAMOUNY TO BEL OMBRE
DE CHAMOUNY À BEL OMBRE

Tomato gazpacho | Pineapple from Agria's garden | Citronella | Red tuna
Gaspacho de tomate | Ananas du potager d'Agria | Citronnelle | Thon rouge

DISCOVER THE DOMAIN OF BEL OMBRE
À LA DECOVERTE DU DOMAINE DE BEL OMBRE

Fried camaron with coconut oil | Local vegetables | Green oil
Camaron d'eau douce poêlé à l'huile de coco | Légumes d'ici | Huile verte

THE DOMAIN'S FORGOTTEN EXOTIC FRUITS
LES FRUITS EXOTIQUES OUBLIÉS DU DOMAINE

Cassava samoussa | Coconut ice cream | Badamier crisp
Samoussa de manioc | Glace à la noix de coco | Croustillant au badamier

SOMMELIER'S RECOMMENDATION
RECOMMANDATION DU SOMMELIER

TAKAMAKA APERICHY

Smooth salmon-colored wine with ripe fruit notes.
Vin doux de couleur saumon avec des notes de fruits mûrs.

FOLLOWED BY / SUIVI PAR
TAKAMAKA AQUAREL

Off-dry lychee white wine with tropical fruit aromas.
Vin blanc off-dry de litchi avec des arômes de fruits tropicaux.

INDULGE IN / DÉGUSTEZ

Homemade guava-Chinese rum liqueur
Liqueur maison à la goyave et au rhum Chinois



HERITAGE
AWALI
MAURITIUS