



# L'Art du Café de Chamarel

**An exceptional menu where each dish  
reveals a different facet of coffee.**

Through this menu, we invite you on a unique sensory journey,  
where coffee is subtly infused into every culinary creation.  
Between land, sea, and sweetness, discover a harmony of flavours designed  
as a true gastronomic experience centered around Chamarel coffee.

***Un menu d'exception où chaque plat révèle une facette du café***

*À travers ce menu, nous vous invitons à un voyage sensoriel unique,  
où le café s'infuse subtilement dans chaque création culinaire.  
Entre terre, mer et douceur, découvrez une harmonie de saveurs, pensée comme  
une véritable expérience gastronomique autour du café de Chamarel.*

## Préambule Caféiné

Foie gras ganache, coffee jelly, cocoa shortbread  
*Ganache de foie gras, gelée de café, sablé cacao*

## Première Extraction

Sous-vide lobster, coffee consommé, tangy celery & coconut emulsion  
*Langouste sous vide, consommé de café, céleri acidulé & émulsion coco*

## Vapeurs Salines et Café Lavé

Vieille Rouge fish smoked with coffee wood, lime sweet-potato purée, glazed shallots,  
Arabica sauce and a drizzle of hazelnut oil

*Vieille Rouge fumé au bois de café, purée de patate douce au citron vert,  
échalotes glacées, sauce Arabica et filet d'huile de noisette*

## Résonances Terriennes

Venison fillet in a coffee crust, rich ristretto jus, creamy arouille root, glazed beetroots  
with citrus zest and pink peppercorns

*Filet de cerf en croûte de café, jus corsé au ristretto,  
arouille crémeuse, betteraves glacées au zeste d'agrumes et baies roses*

## Douce Obsession

Arabica coffee granita, light mascarpone cream and cacao-nib tuile  
*Granité de Café Arabica, Crème Légère au Mascarpone et tuile gruée de Cacao*

## Éclats de Café Gourmand

Coffee and white-cardamom truffles coated in blond chocolate  
*Truffes café-cardamome blanche, en robe de chocolat blond*

**Available on  
Thursdays & Saturdays,  
or upon request**

*Disponible  
les jeudis & samedis,  
ou sur demande*

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

