



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 Caféné

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

Available on
Thursdays & Saturdays,
or upon request

Disponible
les jeudis & samedis,
ou sur demande

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

Rs 2,750 | per person
par personne

