

# Le Château

DE BEL OMBRE

## STARTERS - LES ENTRÉES

### SET THE TONE | LE TON EST DONNÉ

- Raviolish tomato texture | Pickled cherry tomato | Green Oil **(V)** RS 1290  
*Faux Raviole de tomate | Tomate cerises confites | Huile verte*
- Smoked Marlin rolls | Quail eggs | Palmheart panacotta **(F)** RS 1600  
*Roulade de Marlin fumé | Œuf de caille | Panacotta palmiste*
- Homemade duck "foie gras" | Gingerbread | Passion fruit\*\* RS 2600  
*Foie gras de canard fait maison | Pain d'épice | Fruit de la passion*
- Citrus crab tartar | Avocado | Paprika oil **(SF)** RS 2200  
*Tartare de crabe aux agrumes | Avocat | Huile de Paprika*
- Royal espuma | Creamy onion | Crispy "Boucanné" | Pecorino **(P)** RS 1900  
*Espuma Royal | Onion crémeux | Boucane croustillante | Pecorino*
- Cured Yellow fin tuna | Sésame | Umeboshi | Kombu jelly | Cucumber sorbet **(F)** RS 1700  
*Gravlax de thon | Sésame | Umeboshi | Gelée de Kombu | Sorbet concombre*

## DESSERTS

### SWEET LIFE | "LAVI"

- Lemon "Trompe œil" | Citrus vanilla cream | Lemon Sorbet **(D)** RS 1200  
*« Trompe œil » citron | Crème d'agrumes et vanille | Sorbet citron*
- Coffee Dalgona | Chocolate crumble | Vanilla ice cream **(D)** RS 990  
*Dalgona de Café | Crumble au chocolat | Glace à la vanille*
- Allaghen Pineapple Parfait **(D)** RS 1100  
*Parfait à l'ananas façon Allaghen*
- Spicy chocolate mousse | Tonka beans **(D)** RS 950  
*Mousse au chocolat épicée | Fèves de Tonka*
- Malibu panacotta | Coconut cream and crumble **(D)** RS 890  
*Panacotta Malibu | Crumble et crème glacée à la noix de coco*

## OUR CHEESES - NOS FROMAGES

- SELECTION OF WORLD CLASS CHEESE - SELECTION DES MEILLEURS FROMAGES\*\* RS 1900

### CULINARY EXPERIENCES | EXPÉRIENCES CULINAIRE \*\*

4 Course tasting menu

RS 6900

*Menu dégustation en 4 temps*

6 Course tasting menu

RS 8900

*Menu dégustation en 6 temps*

\*\* Supplement is applied for Gourmet Bliss package  
*Un supplément est appliqué pour le forfait Gourmet Bliss*

## MAIN COURSES – LES PLATS PRINCIPAUX

### FROM THE SEA | "LAMER"

Seafood stew   "Carley" crab broth <b>(F/CR)</b> <i>Ragout de fruits de mer   Bouillon de crabes "Carley"</i>	RS 2250
Local giant prawns   Grilled tuna   Seashell cream with turmeric <b>(F/CR)</b> <i>Gambas de chez nous   Thon à la plancha   Crème aux coquillages et safran vert</i>	RS 1950
Red snapper fillet   Butternut variations   Roasted nuts   Candied lemon <b>(F/ N)</b> <i>Filet de Vieille rouge   Déclinaisons de courge   Noix torréfiées   Citron confit</i>	RS 2110
Duo of Austral Legine and reef lobster   Kaffir lime butter   Green bean stew <b>(F/CR) **</b> <i>Duo de Légine Australe et langouste corail   Beurre combava   Fricassée d'haricot vert</i>	RS 3600
Blue lobster tail   Ravioli   "Brèdes "   Coconut and saffron bisque <b>(G /CR) **</b> <i>Queue de homard   Raviole   Brèdes   Bisque au lait de coco et safran</i>	RS 3900

### FROM THE LAND | "LATER"

Slow cooked chicken supreme   Smoked carrot   Pastillas   Mandarin sauce <i>Suprême de volaille   Carotte fumée   Pastillas   Sauce mandarine</i>	RS 1850
Braised lamb shank   Saffron barley risotto   Thyme sauce <b>(G)</b> <i>Souris d'agneau braisée   Risotto d'orge safrané   Sauce thym</i>	RS 2200
Wagyu beef fillet   Potato and vegetables assortments   Tartuffo sauce** <i>Filet de bœuf Wagyu   Assortiments de légumes et pomme de terre   Sauce tartuffo</i>	RS 3900
Wild boar filet mignon   Melted pork belly   Sweet potato   Cauliflower <b>(P)</b> <i>Filet mignon de sanglier   Poitrine de porc fondante   Patate douce   Chou-fleur</i>	RS 2500
Pan fried venison loin   Charcoaled rack   Eggplant caviar   Salsa sauce <i>Longe de cerf à la poêle   Côte au charbon   Caviar d'aubergines   Sauce salsa</i>	RS 2500
Creamy risotto   Porcini mushroom   Truffle oil   Aged parmesan <b>(V/D)</b> <i>Risotto crémeux   Cèpes   Huile de truffe   Parmesan affiné</i>	RS 1600
Eggplant from the grill   Tomato cream   Cashew   Cilantro oil <b>(N/V)</b> <i>Fondant d'aubergines grillée   Velouté de tomate   Noix de cajou   Huile de coriandre</i>	RS 1500
Fresh tagliatelle « Cacio e Pepe »   Tomatoes   Basil <b>(V/D/G)</b> <i>« Cacio e Pepe » de tagliatelle frais   Tomates   Basilique</i>	RS 1500

All our prices are in Mauritian rupees and inclusive of VAT.  
*Tous nos prix sont en roupies mauriciennes et incluent la TVA*

- Vegan    - Spicy - Épicé    **D** - Dairy products - Produits laitiers    **F** - Fish - Poisson  
**G** - Gluten - Gluten    **N** - Contains nuts - Contient des noix    **V** - Vegetarian - Végétarien  
**SF** - Shellfish – Crustacés    **P** - Contains pork - Contient du porc    **CR** - Crustaceans - Crustacés