

## STARTERS - LES ENTRÉES

### SET THE TONE | LE TON EST DONNÉ

Confit organic Prawns   Passion fruit   Burnt coconut marshmallow   Cilantro Oil <b>(SF)</b> <i>Crevettes bio confites   Fruit de la passion   Guimauve à la noix de coco brûlée   Huile de Coriandre</i>	RS 1480
Tuna Tataki   Avocado and wasabi puree   Squid ink tapioca crackers <b>(F)</b> <i>Tataki de thon   Purée d'avocat et wasabi   Craquelin de tapioca à l'encre de seiche</i>	RS 1370
Homemade duck "foie gras"   Mango jelly   Figs and cinnamon brioche <b>**</b> <i>Foie gras de canard fait maison   Gelée de mangue   Brioche aux figues et à la cannelle</i>	RS 2970
Crab cannelloni   Crunchy Palm heart   Sugar cane dressing   Lemon jelly <b>(SF)</b> <i>Cannelloni de crabe   Palmiste croquantes   Vinaigrette de canne à sucre   Gelée de citron</i>	RS 2240
"Oeuf parfait"   Watercress and moringa soup   Chili flavored oil   Roots chips <b>(V)</b> <i>Oeuf parfait   Soupe de cresson et moringa   Huile aromatisée au piment   Chips de racines</i>	RS 1120

## DESSERTS

### SWEET LIFE | "LAVI"

Soft Chocolate mousse   Creamy praline   Black sesame ice cream <b>(D/N)</b> <i>Mousse au chocolat   Crèmeux praliné   Glace au sésame noir</i>	RS 1020
Creamy mango "Maison Rouge" <b>(V)</b> <i>Crème de mangue "Maison Rouge"</i>	RS 980
Exotic Coconut mousse <b>(D)</b> <i>Mousse au coco à l'exotique</i>	RS 970
Le Château Snow egg <b>(D)</b> <i>Ile flottante du Château</i>	RS 790
Banana and chocolate mousse   Sweet potato biscuit   Honey ice cream <b>(D/G)</b> <i>Mousse de Banane et chocolat   Biscuit de patate douce   Glace au miel</i>	RS 910
Coconut Semi freddo <i>Semi freddo au coco</i>	RS 1030

## OUR CHEESES - NOS FROMAGES

Creamy Gorgonzola   Balsamic reduction   Beetroot petals <b>(D)</b> <i>Gorgonzola crémeux   Réduction de balsamique   Pétales de betterave</i>	RS 1020
SELECTION OF WORLD CLASS CHEESE - SELECTION DES MEILLEURS FROMAGES**	RS 1780
<b>CULINARY EXPERIENCE   UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE **</b>	

5 Course tasting menu

RS 6600

*Menu dégustation en 5 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"

Mauritian seafood   Seashell Waterzoï <b>(F/CR)</b>	RS 1710
<i>Fruits de mer à la mauricienne   Waterzoï de coquillages</i>	
Caramelized coral grouper fish   Ridge gourd purée   Sautéed "Brede"   Crab soup <b>(F/CR)</b>	RS 2170
<i>Dos de Babonne caramélisé   Purée de Pipengaille   Sauté de brèdes   Soupe de crabe</i>	
Duo of Austral Legine and lobster cooked in citrus butter   Sweet potato and ginger mousseline	RS 3420
Papaya pickles   White buttered mango sauce <b>(F/CR) **</b>	
<i>Duo Filet de Légine Australe et langouste au beurre d'agrumes   Mousseline de patate douce et gingembre Papayes confites   Sauce beurre blanc à la mangue</i>	
King prawns ravioli   Fricasseed Moringa <b>(CR)</b>	RS 1830
<i>Ravioles de gambas   Fricassée de brèdes Mouroum</i>	
Buttered lobster tail   Squid ink risotto   American "bisque" <b>(CR) **</b>	RS 3780
<i>Queue de Langouste pochée au beurre   Risotto à l'encre de seiche   Bisque Américaine</i>	

### FROM THE LAND | "LATER"

Chicken trilogy   Carrot fondant   "Caripoulé" leaves   Thyme and pink peppercorn sauce	RS 1710
<i>Trilogie de poulet   Carrotte fondante   Feuilles de « caripoulé »   Sauce au thym et baie rose</i>	
Veal Osso Bucco   Saffron risotto   Vegetables spaghetti	RS 2060
<i>Osso Bucco de veau   Risotto safrané   Spaghetti de légumes</i>	
Angus beef tournedos   Potato fondant and blue cheese   Grilled peach <b>(D) **</b>	RS 3160
<i>Tournedos de bœuf Angus   Pomme de terre fondante au fromage bleu   Pêche grillée</i>	
Wild boar filet mignon   Crispy pork belly   Poached pear   Red cabbage mash <b>(P)</b>	RS 2290
<i>Filet mignon de sanglier   Poitrine de porc croustillante   Poire pochée   Purée de chou rouge</i>	
Stuffed venison loin   Local green   Beetroot variations   Red Berry sauce	RS 2280
<i>Longe de cerf farcie   Brèdes local   Déclinaisons de betterave   Sauce fruit rouges</i>	
Creamy risotto   Garden vegetables   Aged parmesan <b>(V/D)</b>	RS 1470
<i>Risotto crémeux   Légumes du potager   Parmesan affiné</i>	
Eggplant Napoleon   Zucchini   Tomato and basil sauce   Red bell peppers emulsion 	RS 1370
<i>Napoléon d'aubergine   Courgettes   Sauce tomate et basilic   Émulsion de poivrons rouge</i>	

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