

EASTER MENU



Appetizer

Duck confit bonbons, tamarind sauce
Bonbons de confit de canard, sauce tamarin

Starter

Braised octopus with beetroot houmous, Chamarel pineapple salsa,
green papaya pickles
*Poulpe braisé, houmous de betterave, salsa d'ananas de Chamarel,
pickles de papaye verte*

Main Course

Lamb leg stuffed with garlic and pistachio, black truffle potato puree,
chargrilled corn, rosemary infused balsamic sauce
*Gigot d'agneau farci à l'ail et pistaches, écrasé de pommes de terre à la truffe noire,
maïs grillé, sauce balsamique et romarin*

Dessert

Milk chocolate entremets with hazelnut biscuit, a caramel fondant,
vanilla cream and raspberry sorbet
*Entremets au chocolat au lait, biscuit noisette, cœur caramel fondant,
crème vanille onctueuse et sorbet framboise*

Rs 1,950 per person / par personne

*All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15%.*



EASTER MENU



Appetizer

Goat cheese bonbons, tamarind sauce
Bonbons de fromage de chèvre, sauce tamarin

Starter

Braised palm heart with beetroot houmous, Chamarel pineapple salsa,
green papaya pickles
*Cœur de palmier braisé, houmous de betterave, salsa d'ananas de Chamarel,
pickles de papaye verte*

Main Course

Wholewheat spaghetti in portobello mushroom & black truffle ragu,
tomato & ricotta pesto
*Spaghetti de blé entier en ragù de champignons portobello et truffe noire,
pesto tomate et ricotta*

Dessert

Milk chocolate entremets, a caramel fondant,
vanilla cream and raspberry sorbet
*Entremets au chocolat au lait, cœur caramel fondant, crème vanille
onctueuse et un sorbet framboise*

Rs 1,950 per person / par personne

*All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15%.*

