
LES TERRES DE *Chamarel*

Available every Thursday and Saturday / *Disponible tous les jeudis et samedis*

Starter *Entrée*

Pan-seared duck foie gras marbled with Chamarel coffee, orange and cumin-glazed baby carrots, citrus gel

Marbré de foie gras de canard poêlé au café de Chamarel, carottes fanes glacées à l'orange et au cumin, gel d'agrumes

Fish Course *Plat Poisson*

Red snapper, vanilla-infused shellfish bisque, sesame-scented rice and bok choy, mango relish

Filet de vieille rouge, bisque de crustacés à la vanille, riz et bok choy au sésame, condiment de mangue

Meat Course *Plat Viande*

Roasted venison fillet, beetroot purée, sweet-and-sour chouchou, venison jus enriched with dark chocolate

Filet de cerf rôti, crème de betterave, chouchou confit, jus de cerf au chocolat intense

Dessert *Dessert*

Green papaya poached in a honey and Chamarel rum nage, citrus sorbet and toasted hazelnuts

Nage de papaye verte pochée au miel et rhum de Chamarel, sorbet acidulé et noisettes torréfiées

Rs 3,450 | per person
par personne



Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.
Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolerances ou des restrictions alimentaires.

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