LES TERRES DE Chamarel

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

Starter *Entrée*

Duck foie gras with Chamarel coffee, orange and
cumin-glazed baby carrots, citrus gel

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*

Honey and Chamarel rum–poached green papaya, lemon cream,
shortbread biscuit and toasted hazelnuts

Papaye verte pochée au miel et rhum de Chamarel, crème légère au citron,
biscuit sablé 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 intolérances 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 %.