

STARTERS - LES ENTRÉES

Heart of palm variations Bitter gourd Turmeric espuma <i>Déclinaisons de cœur de palmiste Merguez Espuma au curcuma</i>	RS 1600
Homemade duck "foie gras" Gingerbread Passion fruit** <i>Foie gras de canard fait maison Pain d'épice Fruit de la passion</i>	RS 2600
Tropical fruits Smoked marlin Citrus <i>Fruits tropicaux Marlin fumé Agrumes</i>	RS 1400

DESSERTS

Spicy chocolate mousse Tonka beans (D) <i>Mousse au chocolat épicée Fèves de Tonka</i>	RS 950
Malibu panacotta Coconut cream and crumble(D) <i>Panacotta Malibu Crumble et crème glacée à la noix de coco</i>	RS 890
Pickle papaya grandmother style <i>Papaye tapée façon grand-mère</i>	RS 790

CULINARY EXPERIENCE | UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE **

4 Course tasting menu <i>Menu dégustation en 4 temps</i>	RS 5900
---	---------

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

MAIN COURSES – LES PLATS PRINCIPAUX

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
Red snapper fillet Butternut variations Roasted nuts Candied lemon (F) <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 (F/CR) ** <i>Duo de Légine Australe et langouste corail Beurre combava Fricassée d'haricot vert</i>	RS 3600
Dry Venison curry Cavendish banana Créole rice <i>Curry de Cerf Banane Gingeli Riz à la Créole</i>	RS 1950

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