Le Château
DE BEL OMBRE

STARTERS - LES ENTRÉES

Heart of palm variations |Bitter gourd | Turmeric **V** — RS 1150
Déclinaisons de cœur de palmiste |Margozes | Curcuma

Citrus crab tartar |Avocado |Paprika oil (SF) — RS 2200
Tartare de crabe aux agrumes | Avocat | Huile de Paprika

Cured Yellow fin tuna |Sésame| Umeboshi | Kombu jelly |Cucumber sorbet **(F)** — RS 1600
Gravlax de thon | Sésame |Umeboshi| Gelée de Kombu | Sorbet concombre

Marinated prawns | rougaille sorbet | Crispy rice — RS 1190
Camarons marinées | Sorbet de rougaille | riz croquants

Homemade duck "foie gras" | Gingerbread |Passion fruit****G** — RS 2600
Foie gras de canard fait maison | Pain d'épice |Fruit de la passion

DESSERTS

Spicy chocolate mousse | Tonka beans (**D**) — RS 950
Mousse au chocolat épicée | Fèves de Tonka

Tropikana vacherin |coco, passion glace mangue |jus exotique — RS 750
Tropikana, Coconut vacherin| passion fruit |mango ice cream exotic juice.

Pickle papaya grandmother style — RS 690
Papaye tapée façon grand-mère

CULINARY EXPERIENCE | *EXPÉRIENCE CULINAIRE* **

5 Course tasting menu — RS 7900
Menu dégustation en 5 temps

** Supplement is applied for Gourmet Bliss and Premium All-inclusive package
Un supplément est appliqué pour le forfait Gourmet Bliss et Premium All inclusive

MAIN COURSES – LES PLATS PRINCIPAUX

Angus beef fillet | Potato and vegetables assortments | Tartuffo sauce — RS 1900
Filet de bœuf Angus | Assortiments de légumes et pomme de terre | Sauce tartuffo

Sea Bream fillet|Kaffir lime butter |Green bean stew **(F/CR)** — RS 1200
Filet de Dorade | Beurre combava| Fricassée d"haricot vert

Wagyu beef fillet | Potato and vegetables assortments | Tartuffo sauce****** — RS 3900
Filet de bœuf Wagyu | Assortiments de légumes et pomme de terre | Sauce tartuffo

Dry Venison curry | Cavendish banana | Créole rice — RS 1350
Curry de Cerf | Banane Gingeli | Riz à la Créole

Eggplant from the grill | Tomato cream| Cashew| Cilantro oil **(N/V)** — RS 990
Fondant d'aubergines grillée | Velouté de tomate | Noix de cajou |Huile de coriandre

Warm garden salad | Chicken skewer| homemade dressing — RS 1090
Salade tiède du Jardin | Brochette de poulet | Vinaigrette fait maison

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** - Diary 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*