

Fêtes des Mères

Entrées / Starter

Velouté de palmiste à l'ail doux, pleurotes rôties, huile verte citronnée
Velouté of palm heart with mild garlic, roasted oyster mushrooms, lemon-infused green oil

Ou / Or

🌿 Pressé de légumes du moment, vinaigrette au fruit de la passion
Pressed seasonal vegetables, passion fruit vinaigrette

Plats / Main

Suprême de volaille fermière au miel et combava,
purée de patate douce, jus émulsionné
Free-range chicken supreme with honey and combava,
sweet potato purée, emulsified juice

Ou / Or

Vieille grise légèrement fumée, crème de chou-fleur,
bouillon de coquillages à l'eau de mer
Lightly smoked grey snapper, cauliflower cream, shellfish broth with seawater

Desserts

Baba au rhum de Chamarel, kiwi, menthe et crème montée à la vanille
Chamarel rum baba, kiwi and mint, vanilla whipped cream

Ou / Or

Ananas Victoria rôti au gingembre, crème glacée à la noix de coco
Roasted Victoria pineapple with ginger, coconut ice cream

Rs **2,600**
Per person / Par personne

Available only on 31 May 2026
Uniquement disponible le 31 mai 2026

Vegetarian/végétarien

