



# 10 HANDS GALA DINNER

*Crafted by our Chefs & Thomas Collomb,  
paired with Hamilton Russell Wines*

## **DÎNER DE GALA À 10 MAINS**

élabéré par nos Chefs & Thomas Collomb,  
associé aux vins Hamilton Russell

*Le Château*

DE BEL OMBRE



## **APPETIZER BY CHEF KRISNEN**

Venison macaron curry | Margoz pickles  
Caripoulé crumble | Tomato and chili jelly

HEMEL-EN-AARDE VALLEY, ASHBOURNE, SANDSTONE, 2022

## **STARTER BY CHEF AVIRAJ**

The Tale of a prawn hopping from a palm tree to a coconut tree,  
with the amused eye of a mango

HEMEL-EN-AARDE VALLEY, ASHBOURNE, SANDSTONE, 2022

## **FISH BY CHEF RAM**

Babone fillet

Cauliflower and vanilla mousseline | Burn leek, peas, and pomegranate  
White butter sauce with moringa oil

HEMEL-EN-AARDE VALLEY, HAMILTON RUSSELL VINEYARDS, CHARDONNAY, 2022

## **TWO-COURSE MEAT BY THOMAS COLLOMB**

Small venison and wild boar meatballs

Sweet and sour sauce with honey, ginger and chilli

Back of venison and heart of palm “à la braise”

Eggplant pulp | Tomato confit | Jus “à la française”

HEMEL-EN-AARDE VALLEY, HAMILTON RUSSELL VINEYARDS, PINOT NOIR, 2018

HEMEL-EN-AARDE VALLEY, ASHBOURNE, PINOTAGE, 2020

## **DESSERT BY CHEF KELLEY**

Sweet potato tarte tatin with ginger and citrus

Apple opaline | Vanilla ice cream

MAURITIUS, ECLIPSE, TAKAMAKA BOUTIQUE WINERY, 2023

*All our prices are in Mauritian Rupees (RS) and include 15% of VAT.*

*All our wines, vintage and courses are subjects to availability and change,  
each glass contains 12 cl of wine.*

## **AMUSE BOUCHE PAR CHEF KRISNEN**

Macaron au curry de cerf | Achard de margoz | Crumble de Caripoulé  
Gelée de pomme d'amour et de piment

HEMEL-EN-AARDE VALLEY, ASHBOURNE, SANDSTONE, 2022

## **ENTRÉE PAR CHEF AVIRAJ**

Le Conte d'une crevette sautillant d'un palmiste vers un cocotier, sous l'œil amusé d'une  
mangue

HEMEL-EN-AARDE VALLEY, ASHBOURNE, SANDSTONE, 2022

## **POISSON PAR CHEF RAM**

Filet de Babone

Mousseline de chou-fleur à la vanille | Poireau brûlé, petits pois et pomme grenade  
Sauce au beurre blanc et huile de moringa

HEMEL-EN-AARDE VALLEY, HAMILTON RUSSELL VINEYARDS, CHARDONNAY, 2022

## **VIANDE EN DEUX SERVICES PAR THOMAS COLLOMB**

Petite boulettes de cerf et cochon marron

Sauce aigre douce au miel, gingembre et piment

Dos de cerf et cœur de palmiste à la braise

Pulpe de bringelle | Tomates confites | Jus à la française

HEMEL-EN-AARDE VALLEY, HAMILTON RUSSELL VINEYARDS, PINOT NOIR, 2018

HEMEL-EN-AARDE VALLEY, ASHBOURNE, PINOTAGE, 2020

## **DESSERT PAR CHEF KELLEY**

Tarte tatin de patate douce au gingembre et citron

Opaline de pomme | Crème glacée à la vanille

MAURITIUS, ECLIPSE, TAKAMAKA BOUTIQUE WINERY, 2023

*Tous nos prix sont en Roupies Mauriciennes (RS) et incluent les 15% de TVA.*

*Tous les vins, millésimes et plats sont soumis à disponibilités et à changement,  
chaque verre représente 12 cl de vin.*