



## GALA DINNER MENU

### *Menu de dîner de gala*

#### **APPETIZER | AMUSE-BOUCHE**

Sea urchin foam in its shell | Lime zest | Sea urchin tongue salsa  
*Espuma d'oursin en mousse dans sa coquille | Zeste de citron vert | Salsa de langue d'oursin*

#### **STARTER | ENTRÉE**

Baie du Cap lobster tartare | Caviar rova | Avocado | Mango, chilli and ginger jelly  
*Tartare de langouste de Baie du Cap | Caviar rova | Avocat  
Gelée de mangue, piment et gingembre*

#### **MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL**

Deer loin stuffed with local brède | Sweet potato variations  
Green oil from the "Potager écologique" (garden) | Wild berry sauce  
*Longe de cerf fourré au brède local | Déclinaison de patate douce  
Huile verte du potager écologique | Sauce aux fruits des bois*

#### **PRE DESSERT**

Galabé sorbet with old rum from Mauritius  
*Sorbet galabé au vieux rhum d'île Maurice*

#### **DESSERT**

Manioc pancakes | Manioc compote | Chamarel mandarin cream sauce  
*Galettes de manioc | Compotée de manioc | Crémeux de mandarine de Chamarel*

*Le Château*

DE BEL OMBRE

