

Le Château

DE BEL OMBRE



MENU

STARTER | ENTRÉE

Citrus-marinated tuna carpaccio | Young greens | Honey-lemon vinaigrette

Carpaccio de thon aux agrumes | Jeunes pousses | Vinaigrette miel-citron

MAIN COURSE | PLAT

Pan-seared fillet of Mahi-mahi fish | Assortments of local greens | Mango butter

Filet de Dorade poêlé | Assortiment de brèdes | Beurre mangue

OR | OU

Thai lemongrass chicken braised in coconut milk

Garden vegetables | Cardamom rice | Pickled green apple and carrot

Volaille fermière à la citronnelle thaï, braisée au lait de coco

Légumes du potager | Riz parfumé à la cardamome

Condiments acidulés de pomme verte et carotte en pickles

DESSERT

Tropical vacherin

Meringue | Exotic fruit sorbet | Fresh fruits

Vacherin tropical

Meringue | Sorbet exotique | Fruits frais

PRICE | PRIX:

Rs 2,950 per person | *par personne*

The stated price is in Mauritian Rupees and inclusive of 15% VAT.

The set lunch menu is offered excluding beverages.

Le tarif indiqué est en Roupies Mauriciennes et inclut 15 % de TVA.

Le menu déjeuner est proposé hors boissons.