



Christmas

LUNCH MENU

APPETIZER

Gratinated mussels with garlic and dill butter, Champagne sabayon

Moule gratinée, beurre à l'ail et à l'aneth, sabayon au champagne

STARTER

Smoked duck breast, spiced cherry compote, pomegranate vinaigrette and toasted macadamia nuts

Magret de canard fumé, compotée de cerises épicées, vinaigrette à la grenade et noix de macadamia toastées

MAIN COURSE

Herb-crusted lamb loin, sage roasted pumpkin purée, red wine and black garlic jus

Longe d'agneau en croûte d'herbes, purée de courge rôtie à la sauge, jus au vin rouge et à l'ail noir

OR

Maple-glazed babonne fillet, saffron risotto, citrus-infused asparagus and crustacean velouté

Filet de babonne laqué à l'érable, risotto au safran, asperges infusées aux agrumes, velouté de crustacés

DESSERT

Chocolate and Chamarel Rum Christmas Entremets – spiced almond joconde, orange-prune confit, speculoos crisp, orange sorbet

Entremets cacao & rhum de Chamarel – Joconde aux amandes épicées, confit d'orange et de pruneaux, croustillant spéculoos, sorbet à l'orange

Rs 2,600 per person / par personne

LE CHAMAREL

PANORAMIC RESTAURANT



Christmas

LUNCH MENU

VEG

APPETIZER

Gratinated stuffed mushroom, garlic-herb butter, Champagne sabayon
Champignon farci gratiné, beurre aux herbes et à l'ail, sabayon au champagne

STARTER

Smoked beetroot roulade, spiced cherry compote, pomegranate dressing and toasted macadamia
Roulade de betterave fumée, compotée de cerises épicées, vinaigrette à la grenade et noix de macadamia toastées

MAIN COURSE

Saffron risotto, citrus-infused asparagus, white truffle oil and parmesan foam
Risotto au safran, asperges infusées aux agrumes, huile de truffe blanche et écume de parmesan

DESSERT

Chocolate and Chamarel Rum Christmas Entremets – spiced almond joconde, orange-prune confit, speculoos crisp, orange sorbet
Entremets cacao & rhum de Chamarel – Joconde aux amandes épicées, confit d'orange et de pruneaux, croustillant speculoos, sorbet à l'orange

Rs 2,600 per person / par personne

LE CHAMAREL

PANORAMIC RESTAURANT



New Year's

— LUNCH MENU —



APPETIZER

Poached Madagascar shrimp, citrus gel, yuzu mayonnaise and crispy rice cracker
Crevette de Madagascar pochée, gel d'agrumes, mayonnaise au yuzu et croustillant de riz

STARTER

Red tuna carpaccio, heart of palm, pomelo, arugula, crispy quinoa and ponzu pearls
Carpaccio de thon rouge, cœur de palmier, pomelo, roquette, quinoa croustillant et perles de ponzu

MAIN COURSE

Beef fillet, spiced cassava purée, glazed vegetables and red wine jus infused
with cocoa from the Seven-Coloured Earth

*Filet de bœuf, purée de cassava épicée, légumes glacés et jus de vin rouge infusé
au cacao des Terres des Sept Couleurs*

Or

Grey snapper fillet, green pea purée, confit fennel, passion fruit and ginger beurre blanc
« Vieille grise » en filet, purée de petits pois, fenouil confit, beurre blanc au fruit de la passion et gingembre

DESSERT

Mango and lychee entremets – almond dacquoise, lychee compote,
mango mousse, chilled coconut cream

*Entremets mangue & litchi – Dacquoise amande, compotée de litchi,
mousse de mangue, douceur glacée à la noix de coco*

Rs 2,400 per person / par personne

LE CHAMAREL

PANORAMIC RESTAURANT



New Year's

LUNCH MENU



VEG

APPETIZER

Layered watermelon and citrus gel on a crunchy rice cracker

Pastèque compressée et gel d'agrumes sur un cracker de riz croustillant

STARTER

Squash tartare, palm heart, pomelo, arugula, crispy quinoa and ponzu pearls

Tartare de courge, cœur de palmier, pomelo, roquette, quinoa croustillant et perles de ponzu

MAIN COURSE

Polenta cake, fennel confit, glazed baby vegetables and mint gremolata

Gâteau de polenta, fenouil confit, légumes glacés et gremolata à la menthe

DESSERT

Mango and lychee entremets – almond dacquoise, lychee compote, mango mousse, chilled coconut cream

Entremets mangue & litchi – Dacquoise amande, compotée de litchi, mousse de mangue, douceur glacée à la noix de coco

Rs 2,400 per person / par personne

LE CHAMAREL

PANORAMIC RESTAURANT