

Starters... Entrées...

supplément HB-FB/A La Carte

Vegetarian soup of the day

Soupe du marché aux légumes du moment

- / 490 Rs

-/ 12,25 €

Floating island on cold soup of tomato, Mauritian spices and cilantro pesto

Ile flottante sur une soupe glacée de tomates aux épices Mauriciennes et pistou de coriandre

- / 550 Rs

/13,75 €

Trilogy of braised palm heart, papaya salad and candied beetroot (V)

Trilogie de cœur de palmier, salade de papaye et betterave confite (V)

- / 590 Rs

-/ 14,75 €

Oyster dim sum served with lemon confit tartar, sabayon scented with curcuma

Dim sum d'huîtres et tartare de citron confit, sabayon au curcuma

250/ 690 Rs

6,25 / 17,25 €

Sea urchin cream soup and truffles espuma

Velouté d'oursin et son espuma de truffe

250/ 690 Rs

6,25 / 17,25 €

Parmesan crisps with roasted cherry tomato, mini mozzarella ball, arugula fig dressing (V)

Croquant de parmesan, tomates cerises rôties, mini mozzarella, vinaigrette aux figues d'Aragula (V)

250/650 Rs

6,25 / 17,25 €

Crème brûlée with Mauritian foie gras and coconut milk, crispy chayote squash scented with star anis

Crème brûlée au foie gras de l'Île, lait de coco, chouchou croquant parfumé à l'anis étoilé

250 / 900 Rs

6,25 / 22,50 €

Seared sea scallop with vanilla oil, asparagus flan and braised radish, curry emulsion

Noix de Saint-Jacques poêlées à l'huile de vanille, flan d'asperges, radis braisé, émulsion au curry

250 / 900 Rs

6,25 / 22,50 €

(V) –Vegetarian / végétarien

Main Courses... Plats principaux...

supplément HB-FB/A La Carte

Mushroom cèpes, chayote squash and mascarpone cheese tortellini, emulsion of mango and lime from Rodrigues (V) <i>Tortellini aux cèpes, chouchoy et mascarpone, émulsion de mangue et citron vert de Rodrigues(V)</i>	- / 690 Rs - / 17,25 €
Tuna medallion half-cooked with sesame seeds, combava sauce and onion samousa <i>Médailles de thon mi-cuit au sésame, sauce au combava et samoussa aux oignons</i>	- / 850 Rs - / 21,25 €
Ombrine with coconut and Victoria pineapple creamy sauce, glazed young vegetables <i>Filet d'ombrine poêlé, crème légère au coco et ananas Victoria, jeunes légumes glacés</i>	250 / 1150 Rs 6,25 / 28,75 €
Roasted jumbo prawns, vegetable mash-pot, Fennel quenelle, crustacean cream <i>Gambas rôties servies sur une mousseline de légumes, quenelle de fenouil et crème de crustacés</i>	950 / 1790 Rs 23,75 / 44,75 €
Braised lamb shank, broad beans scented with rosemary, Chef's salsa, taro chips <i>Souris d'agneau braisée, tombée de fèves au romarin, salsa du chef, chips de taro</i>	350 / 1300 Rs 8,75 / 32,50 €
Roasted cockerel with garlic, apple and tomato compote, reduction sauce cinnamon and clove <i>Coquelet rôti à l'ail doux, étuvée de pommes et tomates, réduction à la cannelle et girofle</i>	- / 850 Rs - / 21,25 €
Australian beef tenderloin, pan fried potato and mushrooms, baby vegetables, red wine and dark chocolate sauce <i>Filet de bœuf d'Australie, poêlée forestière, mini légumes, miroir au vin rouge et chocolat noir</i>	700 / 1550Rs 17,50 / 38,75 €

All prices are inclusive of 15% VAT.
Tous les prix incluent la TVA de 15%.

Full board and half board guests are entitled to one appetizer, one main course & one dessert.
Nos clients en pension complète et demi-pension bénéficient d'une entrée, d'un plat principal & d'un dessert.