

## *Starters | Entrées*

*Variation of Poultry, smoked duck breast - crispy Kadafi capon  
and poached quail egg on an apple-curry chutney  
with Sakura mixed cress, plum jus*

*Variation de volaille, magret de canard fumé, - capon Kadafi  
croustillant et œuf de caille poché sur un chutney de pommes parfumées au  
curry, cresson Sakura mixte et jus de prunes*

**Rs 1,190**

*Carpaccio of premium beef fillet and pan fried foie gras  
with beetroot relish, wild rucola salad and black truffle emulsion*

*Carpaccio de filet de bœuf et foie gras poêlé,  
avec un ceviche de betterave, feuilles de roquette sauvage  
et émulsion à la truffe noire*

**Rs 990**

*Gratinated duo of sea scallops and prawns  
accompanied with fresh palm heart medallions in passion fruit dressing*

*Camaron et noix de St. Jacques gratinés,  
accompagnés des médaillons de cœurs de palmier  
à la vinaigrette aux fruits de la passion*

**Rs 990**

*Truffled tartar of rock lobster  
on honeydew melon and crunchy mesclun*

*Tartare de langouste parfumé à la truffe sur melon miel,  
salade de jeunes pousses croquantes*

**Rs 1,190**

*Château Mon Désir*  
FINE DINING

## *Starters | Entrées*

*Smoked salmon pavé and yellow fin tuna tartar  
in cucumber cannelloni with lemon cream and caviar,  
fine frisée and pink pepper vinaigrette*

*Pavé de saumon fumé et cannelloni de concombre au tartare de thon,  
monté à la crème citronnée et caviar,  
salade frisée à la vinaigrette de baies roses*

**Rs 1,990**

## *Vegetarian starter | Entrées Végétariennes*

*Gratinated goat cheese drizzled with honey  
and mesclun salads in walnut vinaigrette-**v***

*Fromage de chèvre gratiné au miel,  
salade mesclun à la vinaigrette et l'huile de noix*

**Rs 590**

*"Arborio" risotto in Mascarpone  
with cherry tomato confit and baby artichoke, basil pesto sauce-**v***

*Risotto 'Arborio' au mascarpone,  
tomates cerises confites à l'huile d'olive, jeune d'artichaut, sauce pistou*

**Rs 990**

*Château Mon Désir*  
FINE DINING

## *Soups | Soupes*

*Cappuccino of yam and Champagne  
with duck liver croustillant*

*Cappuccino de taro au Champagne  
et son croustillant de foie gras*

**Rs 390**

*Our famous lobster bisque  
served with flambéed morels and herbal sour cream*

*Bisque de langouste,  
morilles flambées et crème aux herbes*

**Rs 790**

*Minestrone of fancy vegetables -v  
with wild rice, freshly shaved black diamond  
and "Reggiano" parmesan cheese*

*Minestrone de légumes bio et riz sauvage,  
lamelle de truffes noires et copeaux de parmesan 'Reggiano' -v*

**Rs 490**

## *Fish and Crustaceans | Poissons et Crustacés*

*Giant crispy "Bengal" prawn and sea bass filet  
on sautéed sugar peas and "Vitelotte" potato rouille, lobster foam  
Cameron géant du 'Bengale' et loup de mer sautés, mange-tout  
et rouille de pommes de terre 'Vitelotte', émulsion de langoustes*

**Rs 1,390**

*Gratinated crayfish ravioli  
with zucchini spaghetti and creamy morel gravy  
Ravioli de langouste gratiné,  
spaghetti de courgettes à la sauce crémeux aux morilles*

**Rs 1,390**

*Pan seared Indian Ocean "Vieille Rouge"  
with white bean purée and crunchy fennel salad,  
lemongrass and maple emulsion  
Filet de 'Vieille Rouge' de l'océan Indien,  
purée de mogettes et de fenouil croquant à l'émulsion de citronnelle*

**Rs 1,690**

*Scottish salmon confit and sea scallop  
with sautéed spinach and mushroom risotto, two paprika butter sauce  
Confit de saumon d'Écosse et noix de St. Jacques,  
épinards étuvés et risotto de champignons,  
sauce aux deux poivrons au beurre*

**Rs 1,790**

*Château Mon Désir*  
FINE DINING

# *Signature Dish | Plat Signature*

## **MARITIM**

*Indian Ocean rock lobster curry  
flavoured with coconut milk, fresh palm heart and coriander rice*

*-Prepared at your table-*

*Curry de langouste au lait de coco,  
cœurs de palmier et riz parfumé à la coriandre*

*-Préparé à votre table-*

**Rs 2,490**

*For two persons*

*Chateaubriand of "Black Angus" beef  
cooked "Rossini Style", 120 days dry aged  
with creamy forest mushrooms, bio vegetables  
traditional Béarnaise sauce and port wine shallot gravy*

*-Prepared at your table-*

*Pour deux personnes*

*Chateaubriand de bœuf 'Angus' façon 'Rossini',  
vieilli à sec de 120 jours, champignons des bois à la crème et ses légumes bio,  
sauce Béarnaise traditionnelle et une réduction de Porto aux échalotes*

*-Préparé à votre table-*

**Rs 4,490**

*Château Mon Désir*  
FINE DINING

## *Meat & Poultry | Volailles & Viandes*

*Roasted duck breast topped with pan seared foie gras  
served on orange-vanilla risotto and glazed broad beans  
with pink pepper-ginger-jus*

*Magret de canard rôti surmonté de foie gras poêlé  
servi avec un risotto à l'orange et à la vanille, sauté de fèves,  
jus de baies roses au gingembre*

**Rs 1,690**

### *Beef "Wellington"*

*with seasonal vegetables and roasted potatoes, Bordelaise sauce  
'Wellington' de bœuf,*

*légumes de saison et pommes rôties, sauce Bordelaise*

**Rs 1,390**

*Herb crusted lamb loin and truffléed purple potato mousseline  
cinnamon-celeriac confit and Baba Ganoush, red currant jus*

*Longe d'agneau en croûte d'herbes du jardin,  
mousseline de pommes de terre 'Vitелotte' à la truffe,  
céleri confit à la cannelle et Baba Ganousch, sauce aux  
groseilles*

**Rs 1,690**

*Medallions of veal and its' sautéed sweetbread  
with mushroom puree and glazed snowpeas, fig-port reduction*

*Médailлон de veau et son ris,  
purée de champignons et fricassée de mange-tout,  
réduction de Porto aux figues*

**Rs 1,890**

*Château Mon Désir*  
FINE DINING

*Vegetarian Main course*  
*Plats Principaux Végétariens*

*Mille feuille of eggplant, zucchini and mozzarella  
with mushroom coulis and truffled tomato gravy-v*

*Mille feuilles d'aubergines, courgettes et mozzarella,  
coulis de champignons et sauce tomate parfumée à la truffe*

**Rs 990**

*Crispy polenta with morel mushroom,  
broccoli and bell pepper compote-v*

*Polenta croquante aux morilles,  
brocoli et compote de poivrons*

**Rs 990**

*From our trolley | Fromages*

*Selection of finest French cheese  
served with seasonal fruit compote and roasted nuts*

*Sélection de fromage Français  
servis avec compote de fruits de saison et des noix grillées*

**Rs 2,290**

*Château Mon Désir*  
FINE DINING

## *Desserts*

*Iced nougat parfait with blueberries and its' sherbet*

*Parfait de nougat glacé et son sorbet aux myrtilles*

**Rs 490**

*"Calebaut" chocolate soufflé **or** Blueberry soufflé  
with exotic fruit chutney and "Bourbon" vanilla ice*

*cream*

*Soufflé au chocolat 'Calebaut' **ou** Soufflé aux myrtilles  
avec un chutney de fruits exotiques et glace à la vanille 'Bourbon'*

**Rs 490**

*"Valrhona" ivory chocolate ball surprise with red berries*

*Surprise au chocolat blanc 'Valrhona' et fruit rouges*

**Rs 590**

*Mille feuille of raspberry and pistachio mousse  
with passion fruit sherbet*

*Mille-feuille à la mousse de framboises et de pistaches  
avec son sorbet aux fruits de la passion*

**Rs 590**

*Famous "Crêpes Suzette" served with homemade vanilla ice cream*

***-Prepared at your table-***

*Nos fameuses crêpes 'Suzette' servies avec sa glace à la vanille*

***-Préparé à votre table-***

**Rs 590**

*Château Mon Désir*  
**FINE DINING**