

*Château Mon Désir*  
FINE DINING

## *Entrées*

*Terrine de foie gras et son chutney à la papaye et gingembre, brioche grillée et mâche à la vinaigrette cerise*  
Rs 1,090

*Tartare de bœuf classique garni d'œufs de caille poêlés, câpres croustillantes, roquette et croustillant de pomme de terre fait maison*  
Rs 890

*Risotto crémeux aux fruits de mer, noix de Saint Jacques grillées, huile de homard et fines herbes*  
Rs 1,090

*Roulade de marlin et saumon fumé dans une fine tranche de concombre, cœur de palmier rôti et ananas, mélange d'agrumes et sauce à l'encre de seiche*  
Rs 690

*Chapon roulé au kadaïf croustillant, rémoulade fenouil-curry, purée d'épinard, salade Shiso et sa vinaigrette à la framboise*  
Rs 790

## *Entrées Végétariennes*

*Gratiné de fromage chèvre au miel, salades Mesclun et poires fines à  
la vinaigrette au cerneau de noix*  
Rs 790

*Tarte fine aux légumes grillés et mini mozzarella, perles balsamiques  
et basilic frais*  
Rs 600

## *Soupes*

*Cappuccino de pomme de terre et roquette au foie gras poêlé*  
Rs 690

*Bisque de homard parfumée à la citronnelle et son pain grillé à la  
crème aigre et caviar*  
Rs 890

*Essence de tomates, tortellinis aux champignons et copeaux de truffes  
noires*  
Rs 500

## *Poissons et Crustacés*

*Filet d'ombrine façon "Saltimbocca" roulé au jambon prosciutto,  
risotto au pesto et purée de courge*  
Rs 1,200

*Écrevisses flambées et tortellini au pâtisson-parmesan Reggiano,  
tomates cerise et mousse crémeuse aux champignons porcini*  
Rs 1,690

*Filet de vieille rouge garni de chutney aux fruits épicés, cœur de  
palmier braisé et aioli de pomme de terre vitelotte*  
Rs 1,590

*Filet de saumon en croûte de pommes de terre, tombés d'épinards et  
légumes rôtis, beurre carottes et orange*  
Rs 1,690

*Thon poêlé mi-cuit en croûte de poivre, ananas flambé au rhum, pain  
de mie à la tomate et sauce aioli*  
Rs 990

*Camarons pochés dans un bouillon infusé à la citronnelle et au safran,  
pétoncles rôti et fleurons de brocoli à l'ail écrasé*  
Rs 1,590

## *Plat Signature*

*Curry de langouste de l'océan indien aromatisé au lait de coco, cœur  
de palmiste frais et riz à la coriandre*

*Préparé à votre table*

**Rs 2.,490**

*Pour deux personnes*

*Chateaubriand de Bœuf "Black Angus" façon "Rossini"  
(maturée de 120 jours) servi d'une sauce champignons crémeuse,  
légumes bio, sauce béarnaise et sauce à l'échalote au porto*

*Préparé à votre table*

**Rs 4,690**

## *Volailles & Viandes*

*Magret de canard rôti, mousseline de patates douces et safran,  
légumes croquants aux champignons shimeji et jus de marrons*

**Rs 1,490**

*Bœuf "Wellington"*

*aux légumes de saison et pommes de terre rôties, sauce Bordelaise*

**Rs 1,490**

*Roulade de poulet croustillant, sel rose de l'Himalaya, morilles  
farcies, pommes de terre Vitelotte et sauce Albufera*

**Rs 1,290**

*Filet d'agneau en croûte aux herbes et fleurs, pomme Anna,  
champignons rôtis et jus au romarin*

**Rs 1,690**

*Tournedos de filet de veau gratiné à la compote de figue et gorgonzola,  
mousseline de pomme de terre Vitelotte et carottes "Vichy"*

**Rs 1,900**

*Filet de cerf mariné au sauge et à l'ail, pudding de pain épice et fruité,  
mousseline de carottes, choux de Bruxelles sautés et jus de baies de*

*genièvre*

**Rs 1,400**

## *Plats Principaux Végétariens*

*Fricassée de champignons forestiers au risotto truffés, tomates cerise*

*rôties et purée de brocolis*

Rs 1,290

*Strudel de légumes crémeux aux épinards, chou-fleur et sauce au*

*curry à la noix de coco*

Rs 700

## *Fromages*

*Sélection de fromages Français, compote de fruit de saison et noix*

*grillées*

Rs 800

## *Desserts*

*Ananas Victoria rôti mariné aux des épices douces, noix de pécan  
caramélisé, sauce au caramel et sorbet au citron*  
Rs 300

*Délice à la noix de coco et mangue et sa compote de myrtille garnie de  
croquant à la pistache*  
Rs 400

*Soufflé au chocolat ou aux myrtilles, chutney aux fruits exotiques et  
crème glacée à la vanille "Bourbon"*  
Rs 690

*Trilogie de parfait au fruit de la passion, mangue et chocolat*  
Rs 790

*Sphère de fraises et craquant de nougatine et sa mousse au chocolat  
amer*  
Rs 590



## *Desserts*

*Tarte aux pommes déstructurée servi d'une glace à la noix de coco*  
Rs 690

### *"Harmonie de baies"*

*Mousse à la myrtille - Crème brûlée à la fraise - Sorbet à la framboise*  
Rs 690

*Nôtre célèbre "Crêpes Suzette" servi d'une glace à la vanille fait*  
*maison*

*-Préparé à votre table-*  
Rs 490