

Menu

Entrées

Variation de saumon - Assiette composée de tartare de saumon et roulade de saumon fumé rehaussé de crème au poivre rose & herbes, gravlax de saumon sur un lit de fenouil et compote d'oranges, croustillant de saumon frais sur un carpaccio de concombre servi avec un mélange de citronnelle, de sirop d'érable et de vinaigrette d'agrumes
Rs 895

Sélection de fruits de mer - St Jacques grillées, vieille rouge poêlée, langoustines poêlées à l'ananas servies avec un chutney de mangue & une vinaigrette aux fruits de la passion
Rs 795

Trilogie de volaille - composée de terrine de foie gras au chutney d'abricots, foie gras poêlé servi sur une brioche arrosée de coulis de fruits rouges, roulade de poulet et truffe au kadaïf
Rs 990

Tartare de bœuf traditionnel garni d'œufs de caille poêlés servi avec des frites faites maison aux herbes fraîches & pain à l'ail à l'huile d'olive
Rs 890

Risotto aux camarons, servi avec parmesan et tomates cerises séchées
Rs 1,090

Entrées Végétariennes

*Gratin de fromage de chèvre arrosé de miel, salades mesclun, salsa de vinaigrettes
aux poires et aux framboises*
Rs 795

Champignons sautés servis avec aioli parfumée à l'huile de truffe
Rs 695

Soupes

*Bisque de langouste parfumée à la citronnelle servie avec un
vol-au-vent de langouste à la crème parfumé au rhum*
Rs 890

*Cappuccino de céleri et poireau avec foie gras poêlé
et croûtons aux herbes et à l'ail*
Rs 795

*Soupe de tomate, brunoise de tomates fraîches et tortellini
aux champignons et truffe noire.*
Rs 595

Poissons et Crustacés

*Paré de vielle rouge servi avec un cœur de palme braisé, purée de pois & ragoût
de tomates et de poireaux*

Rs1, 195

*Langouste flambée accompagnée de ravioli aux courges & parmesan, sauce à la
langouste crémeuse & légumes glacés*

Rs 1,690

*Loup de mer poêlé au basilic servi avec un risotto Arborio, sauce au safran et
aux poireaux, émulsion d'huile combava et citronnelle*

Rs 1,195

*Filet de saumon en croûte de pommes de terre servi sur un lit d'épinards, légumes
rôtis, et sauce au Champagne*

Rs 1,690

*Camarons pochés et parfumés à la citronnelle et au safran, accompagnés de
St Jacques et purée de brocoli à l'ail*

Rs 1,595

Plats Signature

*Curry de langouste de l'océan Indien aromatisé à la crème, cœur de palmiste
frais, riz à la coriandre et pesto au curry*

Préparé à votre table
Rs 2,490

Pour deux personnes

*Chateaubriand "Black Angus" cuit façon Rossini avec des champignons
forestiers crémeux, légumes rôtis sauce Béarnaise
traditionnelle et jus de thym au Porto*

Préparé à votre table
Rs 4,895

Volailles & Viandes

*Magret de canard rôti, mousseline de patates douces et safran, légumes croquants
avec sauce aux champignons sautés et aux baies sauvages*

Rs 1,490

*Roulade de poulet fermier avec purée de carottes et d'orange, champignons
sautés, coulis de chou rouge et sauce crémeuse aux morilles*

Rs 1,190

*Filet de bœuf "Black Angus" garni d'oignons confits, carottes glacées, purée de
patates douces, sauce moutarde à l'ail*

Rs 1,690

*Filet d'agneau en croûte d'herbes, fondant de pommes de terre, oignons grelot
caramélisés et pointe d'asperge, servi avec jus de romarin*

Rs 1,590

*Tournedos de veau gratiné au gorgonzola, compote de figues et gelé de betterave,
polenta crémeuse et légumes bio*

Rs 1,890

*Filet de cerf mariné au thym et à l'ail, chou rouge au vin rouge, gnocchi aux
herbes, légumes sautés et sauce aux épices douces*

Rs 1,490

Plats Principaux Végétariens

Risotto aux asperges et artichaut grillé servi avec basilic et pignons de pain
Rs 890

Ravioli de pâtes et parmesan servi avec velouté de safran
Rs 490

*Atominière de légumes crémeux aux épinards, acidulée à la sauce
coco-curry et huile de basilic*
Rs 590

Fromages

*Sélection des fromages français servis avec compote de
fruits de saison et noix grillées.*
Rs 790

Desserts

*Ananas Victoria rôti mariné aux épices douces, noix de pécan caramélisée,
sauce au caramel et sorbet au citron*
Rs 325

*Le Soufflé Ultime - Soufflé au Grand Marnier avec glace
à la vanille et chutney de fruits exotiques*
Rs 690

Soufflé à l'Amaretto avec glace au chocolat & sauce vanille
Rs 590

*Gâteau au chocolat - Chocolat fondant à la
sauce au caramel salé & glace vanille*
Rs 590

*Génoise de rhum à la Chantilly et sirop de vanille,
servie sur un gelée de fruits de la passion*
Rs 490

*Fantaisie de Pina Colada, compote d'ananas
gelée de cerise et crème glacée à la noix de coco*
Rs 390

Crêpes Suzette accompagnées de glace à la vanille

-Préparé à votre table-
Rs 490