

CODE VESTIMENTAIRE EN SOIREE

Chers Madame et Monsieur,
Une tenue chic décontractée est exigée pour le dîner
au Château Mon Désir. Le port du short,
de t-shirts de sport, mini-jupes et tenues de sport n'est pas
accepté. Le pantalon est de rigueur pour les hommes.
Les jeans et chaussures de sport n'y sont pas autorisés.

Entrées

Asperges à la vapeur, œuf poché et mousseline aromatisée aux agrumes.

Rs 390

Fillet de saumon Norvégien avec salade de pommes de terre, copeaux de fenouil, caviar de saumon, parfumée au citron et huile d'aneth.

Rs 690

Oeufs de caille Kadaij, blinis, caviar d'Oscietra, salade et confiture d'oignons rouges.

Rs 790

Langoustine flambée, ceviche de langoustines, concombre compressé à l'aneth et purée de fenouil.

Rs 1,450

Entrées Végétariennes

Sélectionnés de salade verte avec des légumes rôtis et vinaigrette italienne.

Rs 325

Fromage de chèvre gratiné, pomme Granny Smith, velouté de parmesan et crostini aux tomates.

Rs 390

Soupes

Velouté de courge et carotte à la truffe avec torsade de parmesan.

Rs 490

Bisque de langouste aromatisé au citronnelle, vol-au-vent de langouste à la crème au rhum épicée.

Rs 890

Château Mon Désir
FINE DINING

Poissons et Crustacés

*Marinière de crevettes aux fleurons de brocoli et risotto sepia,
copeaux de Parmigiano Reggiano.*

Rs 890

*Filet de Babonne poché accompagné de purée de céleri, asperges pochées,
beurre blanc au safran et tempura de St Jacques et Togarashi.*

Rs 995

*Filet de Vielle Rouge poêlé, pomme parisienne, copeaux de carottes,
bouillon de poisson aux épices asiatiques.*

Rs 1,195

*Saumon poêlé, fenouil cuit dans un bouillon de safran,
gastrique de grenade et purée de pois au wasabi.*

Rs 1,295

*Duo de Langouste - Queue de langoustine et raviolis de langouste,
sauce au curry et mousse de coco.*

Rs 1,890

Plat Signature Château

Chateaubriand servi avec purée de courge -orange, pomme fondante, oignons caramélisés, beurre composé et jus de Porto à la truffe.

Préparé à votre table - Pour deux personnes

Rs 4,995

Volailles & Viandes

Blanc de poulet rôti servie avec polenta aux zestes d'orange, sauce aux morilles et poivre rose.

Rs 890

Roulade de poulet au truffe, foie gras poêlée, boulettes de pommes de terre & parmesan, carottes et réduction de jus de poulet.

Rs 1,190

Fillet mignon de porc, purée de pomme, croquette au fromage bleu, pomme au vinaigre de cidre, l'huile de fèves et de Juniper, sauce moutarde au miel.

Rs 990

Magret de canard en croûte d'épices, potiron au miel, purée de pommes de terre, chutney de pêche et jus de canard au liqueur de pêche.

Rs 1,190

Noisette d'agneau, champignons des bois, quenelle de pommes de terre aux herbes, artichauts grillés, d'oignons confits, tomates italiennes, salsa verde et jus d'agneau.

Rs 1,890

Filet de boeuf (Black Angus) grillé servi avec des morilles, purée de patates douces et d'échalotes, mousse de pommes de terre et sauce au vin rouge.

Rs 1,490

Château Mon Désir
FINE DINING

Plats Principaux Végétariens

Légumes rôtis, polenta, compote de pesto et d'harissa.

Rs 490

*Courge braisé à l'orange, chicorée, courgette pappardelle aioli,
tuile de parmesan et essence de tomate*

Rs 490

*Paprika farci aux légumes crémeux et gratiné
servi avec ravioles de courge et sauce de tomates truffées.*

Rs 490

Fromages

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

Rs 790

Desserts

*Cheese cake sur émiette de noisettes, servi avec sauce chocolat caramélisé
salade et yaourt de fraise.*

Rs 590

*Panacotta au basilic avec confiture de tomate,
servis avec granulé de basilic et mascarpone au miel.*

Rs 590

Soufflé de pistacchio, framboises confit au Prosecco, crème anglaise au chocolat.

Rs 690

*"Apricots glacée parfumée au miel, amareto et thym,
servi avec meringue italienne, quenelle de crème fraîche et croute au miel
miettes de biscotti et pistacchio parfumé au anis étoilé.*

Rs 690

*Parfait praliné, crémeux au chocolat noir, noisettes sucrées et salées,
avec miettes de chocolat et de café.*

Rs 690