

Entrées

Fantaisie de Saumon

*Tartare de saumon, gravlax, chutney d'ananas & mangue
crème aneth & caviar*

Rs 890

*Camaron poêlé à la crème de basilic,
croustillant aux fruits de mer,
relish de fenouil & vinaigrette de combava à l'érable*

Rs 890

Tartare de bœuf Angus

garni d'œuf de caille poêlé & tuille au parmesan

Rs 990

Duo d'œuf de caille

*œuf de caille poêlé et poché, blini de pomme de terre à la crème de
caviar & asperges gratinées*

.Rs 790

Château Mon Désir
FINE DINING

Entrée Végétarien

Fromage de chèvre bi-style, nougat & chutney de pommes gratiné au chèvre

Rs 690

Salade de quinoa aux fruits, noix, truffe & vinaigrette aux fruits de la passion

Rs 590

Soupe

*Cappuccino au champignons de bois à la truffe
& croustillant de poulet roulé au kadail*

Rs 690

Bisque de langouste à la crème au rhum de Chamarel

Rs 990

*Soupe de tomates cerises rôties & de fenouil
biscotti aux tomates sèches & au basilic*

Rs 590

Château Mon Désir
FINE DINING

Plat Signature du Château

*Chateaubriand de Black Angus,
crémieux de champignons , pomme de terre sautée aux lardons,
purée de carottes
à l'orange sauce porto & béarnaise*

Découper à votre table - Pour deux personnes

Rs 5,590

*Notre curry de langouste traditionnel
feuilles de curry, d'épinards , du pesto et riz à la coriandre*

Rs 3,390

Château Mon Désir
FINE DINING

Poissons et Crustacés

Saumon poêlé, saupoudrée de betterave, butternut rôti, aperges glacées, chutney au paprika

Rs 1,590

Pavé de viande rouge garni de chutney d'ananas & mangue, purée de céleri, épinards & émulsion de poireaux safrané

Rs 1,390

Raviolis de homard sur lit de spaghetti de courgettes & homard poêlé, sauce crémeuse au homard

.Rs 2,690

Camaron & Saint-Jacques poêlés au butternut, risotto de poireaux & tuille de parmesan

Rs 1,390

Babonne pochée et camaron poêlé, ragôut de pommes de terre & aubergines, beurre blanc aux herbes

Rs 1,190

Château Mon Désir
FINE DINING

Viande & Volaille

*Tornedos de Black Angus, purée d'arouille à la truffe,
carotte rôtie, sauce à l'orange, miel & vin rouge.*

Rs 2,490

*Mignon de porc rôti gratiné au compote d'abricots & fromage bleu,
purée de patate douce & compote de pommes, vanille*

Rs 1,590

*Roulade de poulet aux copeaux de truffe, poireaux braisés, pomme
de terre fondante & sauce aux morilles*

Rs 1,290

*Longe d'agneau, garnie d'une croûte d'oignons confits,
purée de poireaux & haricots blancs, jus de romarin*

Rs 1,890

Château Mon Désir
FINE DINING

Plat principal végétarien

*Risotto truffé au basilic, tomates cerises confites,
champignons & asperges glacées*

Rs 790

*Paprika farci au ragoût de légumes,
raviolis aux champignons, huile de basilic et parmesan*

Rs 690

De notre Chariot

*Sélection de fromages raffinés,
compote de fruits de saison, grissini & noix grillées*

Rs 1,190

Château Mon Désir
FINE DINING

Desserts

Soufflé au Grand Marnier & crème à la vanille

Rs 790

*Praliné Jivara au chocolat,
compote de framboises & noisettes caramélisées*

Rs 790

*Triologie noix de coco & ananas, crémeux au chocolat
crumble d'amandes & baies sauvages*

Rs 690

Tiramisu classique avec flan de Baileys surprise

Rs 690

*Parfait à la pistache, crémeux aux fruits de la passion & crumble
au café*

Rs 690

Château Mon Désir
FINE DINING