



Entrées / Starters

Sashimi de la pêche du jour, vinaigrette au piment doux, segments d'agrumes et herbes fraîches (♥)

Catch of the day served sashimi style, sweet chili dressing with citrus segments and fresh herbs

Rs.350.00



Arancini : Beignets de risotto de volaille aux pistils de safran, sauce rouille au paprika fumé

Arancini: chicken risotto balls flavored with saffron served on smoked paprika flavored 'rouille' sauce

Rs.350.00



Petite fricassée de fruits de mer, crémeux de pois cassés aux épices douces (L)

Seafood fricassée, served with a creamy spice flavored split peas soup (L)

Rs.345.00



Pastilla de fromage de chèvre, poire pochée au vin rouge et mesclun de verdure (♣) (♥)

Goat cheese in crispy filo pastry served with a red wine poached pear and garden greens

Rs.475.00



La betterave en différentes textures

Pickles, hummus, bonbons moelleux et sorbet (♣)

Beetroot textures: pickles, hummus, soft bonbon and sorbet

Rs.275.00

(♣) – Végétarien / vegetarian (♥) Coup de cœur/ signature dish (L) – Plat local/ local speciality

Nos prix incluent 15% de TVA / Our prices include 15% VAT

Plats / Main courses

Suprême de volaille cuite à basse température farcie aux 'brèdes',
mousseline de légumes racines, crème de coriandre et craquant de tapioca (L)
*Slow cooked chicken breast stuffed with local greens, root vegetables mousseline,
coriander cream and tapioca crackers*

Rs.450.00



Le Porc en 3 façons

Poitrine confite, jarret braisé et saucisse créole, ragoût de haricots rouges et condiments
à la noix de coco (♥) (L)

Pork 3 ways

*Slow roasted pork belly, braised knuckle & creole sausage served with a kidney bean
stew and minted coconut chutney*

Rs.525.00



Pêche du jour poêlée, gnocchis de fruit à pain, beurre de poivrons doux et
friture de légumes oubliés

*Pan seared catch of the day with bread fruit gnocchis, sweet pepper butter sauce and crispy
vegetables fritters*

Rs.650.00



Cannelloni garnis d'aubergines, courge butternut et pignons de pin rôtis nappés d'une
émulsion d'artichaut (♣) (♥)

*Cannelloni garnished with roasted eggplant, butternut & pine nuts,
smothered with an artichoke froth*

Rs.450.00



La pièce du boucher, grillée à votre convenance, pressé de riz à l'ail,
réduction de vin rouge teriyaki

The butcher's cut grilled to your liking, pressed garlic rice, teriyaki and red wine glaze

Rs.825.00

(♣) – Végétarien / vegetarian (♥) Coup de cœur/ signature dish (L) – Plat local/ local speciality

Nos prix incluent 15% de TVA / Our prices include 15% VAT



Desserts

Clafoutis à la patate douce et citronnelle, compotée de carotte et crème anglaise
Sweet potato and lemongrass clafoutis refreshed with a carrot compote and 'crème anglaise'

Rs.275.00



Baba au rhum brun de 'St Aubin', crème à la Vanille Bourbon (♥)
Baba with 'St Aubin' dark Rhum, served with a Bourbon Vanilla whipped cream

Rs.225.00



Moelleux au chocolat et caramel à la fleur de sel de Tamarin,
rafraîchi avec une glace au chocolat blanc
*Warm chocolate mud cake with caramel & a hint of salt flakes from Tamarin,
refreshed with a white chocolate ice cream*

Rs.345.00



Signature de notre artisan Glacier (♣) (♥)
'Sorbet patate douce et gingembre, chips de patate douce, gingembre cristallisé et meringues'
*The signature of our ice cream maker, sweet potato and ginger sorbet, sweet potato crisps,
crystallized ginger and meringues drops*

Rs.250.00



Autour de la noix de coco
Dacquoise, crème brûlée, glace, billes et gel
*Around the coconut
Dacquoise, crème brûlée, ice cream, pearls and gel*

Rs.225.00

Si vous avez certaines exigences ou allergies alimentaires, merci de nous en informer avant
votre commande

If you have certain preferences or food intolerances, please advise our waiting staff prior to ordering

(♣) – Végétarien / *vegetarian* (♥) Coup de cœur/ *signature dish* (L) – Plat local/ *local speciality*

Nos prix incluent 15% de TVA / *Our prices include 15% VAT*