

LE GARDEN RESTAURANT

Entrées / Starters

Le 'Halim' déstructuré – ravioles croustillantes d'agneau, velouté légumineux et condiments

Destructured 'Halim' soup: crispy lamb raviolis, leguminous velouté and condiments

Rs.475.00



Compotée de tomate et d'ananas, sorbet à la tomate, salade de jeunes pousses et vinaigrette à l'huile verte. (♣)

Pineapple & tomato relish topped tomato sherbet, young salad sprouts and green oil dressing.

Rs.350.00



Cromesquis de manioc au poisson salé, condiment au citron confit, chips de pain et salade d'herbes et de pétales. (L)

Cassava and salted fish Cromesquis served with a pickled lemon condiment, bread shavings, tender herbs and petals salad. (L)

Rs.450.00



Croquettes de légumes 'oubliés', chutney de noix de coco à la menthe, ketchup de tamarin et julienne de légumes craquantes (♣)

Forgotten vegetables croquettes, mint coconut chutney, tamarind ketchup and fine vegetables julienne.

(HB/DP)

Rs.350.00



'Potage parmentier' garni d'une brunoise de crevettes, noix torréfiées et avocat

Frothy potato soup, garnished with a prawn brunoise, toasted nuts and avocado.

(HB/DP)

Rs.425.00

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

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

LE GARDEN RESTAURANT

Plats / Main courses

Turban de poisson, croustille de sésame, pressée de pomme de terre, acharé de légumes et beurre blanc fumé

Fish turban with a sesame crust, pressed potato cake, vegetables achar and smoked beurre blanc

Rs.800.00



Pavé de bœuf cuit à basse température, laqué à la sauce hoisin, servi avec riz vapeur et coleslaw asiatique

Slow cooked beef cut, glazed with hoisin sauce, served with steamed rice and Asian slaw vegetables.

Rs.750.00



Suprême de volaille poêlée, 'kat-kat' de tubercules et son jus lié au pesto de coriandre

Pan seared chicken breast, stewed root vegetables 'kat-kat', coriander pesto flavored jus.

(HB/DP)

Rs.700.00



Calamar snacké aux épices tandoori, arancini aux feuilles de curry et chutney aigre – doux (♥)

Seared calamari strips enhanced with tandoori spices; curry leaves scented arancini dumpling and sweet - sour chutney.

Rs.600.00



Ravioles ouvertes aux légumes du soleil, fromage de chèvre, mousseux de légumes verts et pépins torréfiés (♣)

Open raviolis garnished with summer vegetables, goat cheese, green vegetable froth and toasted seeds.

(HB/DP)

Rs.550.00

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

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

LE GARDEN RESTAURANT

Desserts

Tarte crumble aux pépins de courge et tournesol, crémeux aux fruits de la passion (♥)

Crumble Tart with sunflower and pumpkin seeds crust and passion fruit 'crémeux'.

Rs.425.00



Gâteau au coulant chocolat, servi avec une glace au caramel beurre salé (♥)

Soft chocolate cake served with a salted caramel ice cream.

(HB/DP)

Rs.300.00



Autour de la courge butternut : La crème brûlée, son coulis et sa tuile

Around the butternut squash: The Crème brûlée, its coulis and wafer

Rs.400.00



Gaspacho de fraises rafraichi avec une glace à la pistache et crème de mascarpone (♣)

Strawberry gazpacho refreshed with pistachio gelato and mascarpone cream.

Rs.300.00



Salsa d'ananas macérée au piment doux, sorbet à la citronnelle (♣)

Pineapple salsa macerated with sweet chili, lemongrass sherbet.

(HB/DP)

Rs.300.00

Les plats marqués avec l'abréviation (HB/DP) sont inclus dans la formule dîner Demi-Pension

Dishes marked with the abbreviation (HB/DP) are included in the Half-Board Meal plan.

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 inform 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*