



Entrées / Starters

Mosaïque de la mer, sauce rémoulade, salade d'herbes & croûtons aillés (♥)

Seafood Mosaic, served with remoulade sauce, sprouted herbs salad & garlic croûtons

Rs.475.00



Le cresson pluriel : chou garni d'une fricassée de volaille et de mousse de cresson, son velouté tranché à l'huile verte

Watercress in different textures: Chou garnished with chicken fricassée & watercress mousse, its velouté drizzled with green oil

Rs.425.00



Consommé de champignons shiitaké au miso, gyoza de légumes et friture de nori (♣)

Shiitake mushroom consommé flavored with miso, vegetable gyoza & crispy nori

Rs.425.00



Carpaccio de bœuf assaisonné au 'chimichuri' fumé, salade estivale d'avocat, tomate et coriandre (♥)

Beef carpaccio seasoned with smoked chimichurri sauce, refreshed with an avocado, tomato & coriander salad

Rs.500.00



Ravioles ouvertes de betteraves et fromage de chèvre, condiment à la noix et pomme (♣)

Beetroot and goat cheese ravioli, served with a walnut and apple condiment

Rs.475.00

(♣) – 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 cuit à basse température, chapelure croustillante, sauce à l'oignon rôti
Slow cooked chicken breast crusted with crispy breadcrumbs, roasted onion broth

Rs.565.00



Le 'dry curry de cerf' servi avec ses garnitures traditionnelles, riz vapeur,
fricassée de grains secs et condiments pays (♥)

*Venison dry curry served with its traditional garnishes, steamed rice, pulses,
and local condiments*

Rs.870.00



La pêche du jour poêlée, risotto à la crème d'artichaut, beurre blanc juste citronné
et tuile à l'encre de seiche

Pan seared catch of the day served on artichoke risotto, lemon butter sauce & squid ink wafer

Rs.600.00



Parmentier aux lentilles 'Beluga' et champignons sauvages, crème réduite
aux baies roses (♣) (♥)

'Beluga' Lentils & wild mushroom shepherd's pie, drizzled with pink peppercorn cream reduction

Rs.650.00

(♣) – 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

La pièce du boucher, grillée à votre convenance, strudel de légumes, et crème de champignons

The butcher's cut grilled to your liking, vegetables strudel, frothy mushroom cream

Rs.950.00



Le jarret de porc laqué au Muscovado cuivré et moutarde à l'ancienne, légumes racines à la fourchette et jus réduit (♥)

*Glazed pork knuckle with dark muscovado & grainy mustard,
root vegetables mash and pan drippings*

Rs.625.00



Risotto à la crème d'artichaut, beurre blanc juste citronné et tuile au charbon végétal (♣)

Artichoke risotto, lemon butter sauce & charcoal wafer

Rs.450.00

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 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*



Desserts

La tarte au citron meringuée déstructurée

Destructured Lemon meringue tart

Rs.280.00



'Cheesecake' aux fruits de la passion et son sorbet (♥)

Baked passion fruit cheesecake refreshed with its sorbet

Rs.255.00



Autour de l'entremet au chocolat

Crèmeux chocolat noir, mousse au chocolat blanc, biscuit et glace de chocolat au lait

Around the chocolate entremets

Dark chocolate cream, white chocolate mousse, milk chocolate ice cream and biscuit

Rs.350.00



Duo de betteraves et fruits frais façon Pavlova (♣) (♥)

Beetroot and fresh fruit duo, served Pavlova style

Rs.290.00



Tarte fine aux pommes, glace à la vanille bourbon et gelée de granny-smith (♣)

Thin flaky apple pie, Bourbon vanilla ice cream & granny-smith gel

Rs.275.00

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 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*