

## ROMANCE BY THE BEACH | DINER ROMANTIQUE SUR LA PLAGE

Choose one dish from each section | Choisissez un plat de chaque section

Rs. 6,250 per person | par personne

### Starter | Entrée

Seared tuna (SF)

Eggplant purée, fresh cucumber, mint vinaigrette and cherry tomato

Thon poêlé (SF)

Purée d'aubergine, concombre frais, vinaigrette à la menthe et tomate cerise

Fresh heart of palm salad (SF)

Your choice of smoked marlin or plain, with shallot dressing and lettuce

Salade de cœur de palmier (SF)

Avec au choix : marlin fumé ou nature, vinaigrette à l'échalote et laitues

Seafood salad (SF)

Rocket leaves, sweet chili and lemon olive oil

Salade de fruits de mer (SF)

Feuilles de roquette, sauce sucrée au piment et huile d'olive au citron

### Main course | Plat principal

Lobster (Grilled, curry or in tomato sauce) (SF)

Steamed rice and cucumber and pineapple salad

Langouste (grillée, au curry ou à la sauce de tomate) (SF)

Riz à la vapeur, salade de concombres et d'ananas

Seared beef tenderloin (A)

Mashed potatoes, glazed carrot and red wine sauce

Filet de bœuf poêlé (A)

Purée de pommes de terre, carotte glacée et sauce au vin rouge

Grilled chicken breast

Sautéed potatoes and mixed vegetables

Supreme de volaille grillée

Pommes de terre sautées et légumes

### Soup | Soupe

Mauritian style, turmeric flavoured seafood soup (SF)

Soupe de fruits de mer locale aromatisée de curcuma (SF)

Hot and sour soup (G, E)

Egg noodles and Asian vegetables

Soupe aigre-piquante (G, E)

Nouilles aux œufs et légumes asiatiques

Tomato basil soup (V)

Velouté de tomate au basilic (V)

### Dessert | Dessert

Pineapple carpaccio (D, N)

Honey-yogurt ravioli and caramelised macadamia

Carpaccio d'ananas (D, N)

Ravioli au yaourt et miel avec des noix de macadamia caramélisées

Sugar cane crème brûlée (D, E)

Crème brûlée à la canne à sucre (D, E)

SF: Seafood | Fruits de mer G: Gluten | Gluten A: Alcohol | Alcool D: Dairy | Produits laitiers  
V: Vegetarian | Végétarien N: Nuts | Noix S: Sesame | Sésame P: Pork | Porc

## FROM THE SEA TO THE LAND | DE LA MER A LA TERRE

Rs. 8,750 per person | par personne

### Raw oysters on half shells | Huîtres en demi-coquilles

6 oysters with shallots & vinegar (SF)

6 huîtres avec échalotes et vinaigrette (SF)

### Foie gras from Saint Aubin farm | Foie gras de la ferme de Saint Aubin

Seared foie gras and crispy fresh yellow noodles, onion and coriander salad topped with a nut flavoured butter (D, E, N, G)

Foie gras poêlé et nouilles croustillantes, salade d'oignons et coriandre garnie de beurre aromatisé aux noisettes (D, E, N, G)

### From the sea | De la mer

Pan-seared fish fillet and tiger prawns, sweet potato chutney and tomato salsa (SF)

Filet de poisson poêlé et crevettes géantes, purée de patate douce et salsa de tomates (SF)

### From the land | De la terre

Charcoal grilled Wagyu beef tenderloin, sautéed green beans and light flavoured rosemary jus

Filet de bœuf Wagyu grillé au charbon de bois, haricots verts sautés et jus de romarin aromatisé

### Dessert | DéSSERT

Coconut parfait, tropical & lemon zest salsa (D, E)

Parfait à la noix de coco, salsa tropicale et zeste de citron (D, E)

## ROMANTIC DINNER UNDER THE STARS | DÎNER ROMANTIQUE SOUS LES ÉTOILES

Rs. 10,000 per person | par personne

### Starter | Entrée

Slow poached lobster tail in a lemon-flavoured broth (SF, E)

Rocket, garlic-lemon mayonnaise

Queue de langouste pochée dans un court-bouillon citronné (SF, E)

Feuilles de roquette, mayonnaise à l'ail et citron

### Soup | Soupe

Homemade lobster ravioli and cognac bisque (SF, G, A)

Ravioles de langoustines faits maison, bisque au cognac (SF, G, A)

### Main course | Plat principal

Lobster Thermidor flambéed with spiced rum (SF, A, D)

Melted cheddar, creole rice

Langouste Thermidor flambée au rhum épicé (SF, A, D)

Riz créole et cheddar fondu

### Dessert | DéSSERT

Apple tart, vanilla ice cream (G, E, N, D)

Tarte aux pommes, glace à la vanille (G, E, N, D)

SF: Seafood | Fruits de mer G: Gluten | Gluten A: Alcohol | Alcool D: Dairy | Produits laitiers  
V: Vegetarian | Végétarien N: Nuts | Noix S: Sesame | Sésame P: Pork | Porc

# BBQ MENU | MENU BBQ

Rs. 7,500 per person | par personne

## Starter | Entrée

Smoked marlin platter (SF)  
Plateau de marlin fumé (SF)

Tuna carpaccio with olive oil (SF)  
Carpaccio de thon à l'huile d'olive (SF)

Buffalo mozzarella and tomato salad (D)  
Salade de tomate et mozzarella de buffle (D)

Assorted mixed vegetables (V)  
Assortiments de légumes (V)

Greek salad (V)  
Salade grecque (V)

## Dessert | Dessert

Assorted exotic fruits (V)  
Assortiment de fruits exotiques (V)

Fruit tart (G, E)  
Tarte aux fruits (G, E)

Chocolate cake (G, E)  
Gâteau au chocolat (G, E)

Ice cream (N, D)  
Glace (N, D)

## Main course | Plat principal

Grilled fresh fish fillet (SF)  
Filet de poisson du jour grillé (SF)

Grilled lobster (SF)  
Langouste grillée (SF)

Grilled beef fillet  
Filet de bœuf grillé

Grilled chicken breast  
Suprême de volaille grillée

Steamed vegetables (V)  
Légumes à la vapeur (V)

Baked or sautéed potatoes  
Pommes de terre rôties ou sautées

Saffron rice (V)  
Riz safrané (V)

SF: Seafood | Fruits de mer G: Gluten | Gluten A: Alcohol | Alcool D: Dairy | Produits laitiers  
V: Vegetarian | Végétarien N: Nuts | Noix S: Sesame | Sésame P: Pork | Porc

Prices are in Mauritian Rupees (Rs.) and are inclusive of VAT  
Les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA