

Starters / Entrées

	Normal Price (MUR)	Supplements for Half/ Full Board & Premium All-Inclusive
Trilogy of poultry: Crispy chicken kadaif – Boiled quail egg – Roasted duck breast served with curried apple chutney, cranberry jelly and rainbow sprouts <i>Trilogie de volailles: Kadaif de poulet croustillant – Œuf de caille à la coque – Magret de canard rôti servi avec un chutney de pommes au curry, une gelée de canneberges et jeunes pousses</i>	700	
Beetroot confit with Roquefort, caramelized peach and rucola leaves <i>Betteraves confites avec du Roquefort, pêche caramélisée et roquette</i> 	550	
Carpaccio of Heirloom tomato with Virgin oil drizzles, fresh palmheart and strawberry salsa <i>Carpaccio de tomate cœur de bœuf avec un filet d'huile vierge, cœur de palmier frais et salsa de fraises</i>   	750	
Velouté of green asparagus with sour cream and garlic bread crisp <i>Velouté d'asperges vertes à la crème fraîche et pain croustillant à l'ail</i> 	450	
Cappuccino of truffled lobster bisque <i>Cappuccino de bisque de langouste parfumé à la truffe</i> 	550	
Bonbon of Norway smoked salmon and tuna tartar with cucumber carpaccio and caviar <i>Bonbon de saumon fumé de Norvège et tartare de thon servi avec carpaccio de concombre et caviar</i>  	850	200
Gratin of crab meat with leek accompanied by garlic baguette <i>Gratin de chair de crabe et aux poireaux accompagné et pain baguette à l'ail</i>	900	250
Sautéed giant prawn with braised & gratinated palmheart, hollandaise sauce <i>Crevettes géantes sautées avec cœur de palmier braisé et gratiné croquante, sauce hollandaise</i>  	1250	600
Pan seared foie gras with papaya and ginger chutney with warm brioche <i>Foie gras poêlé, chutney de papaye et gingembre servi avec brioche chaude</i>	1350	700
Crispy yam balls stuffed with spicy prawns and served with chili-garlic sauce <i>Boulettes d'arrouille croustillantes et farcies de crevettes épicées, servies avec une sauce pimentée à l'ail</i> 	520	
Clear beef broth with caramelized onion raviolis and vegetables julienne <i>Bouillon de bœuf et raviolis aux oignons caramélisés, accompagnés d'une julienne de légumes</i>  	750	150



VEGETARIAN
VÉGÉTARIEN



VEGAN
VÉGAN



GLUTEN FREE
SANS GLUTEN



LACTOSE FREE
SANS LACTOSE



LOCALLY SOURCED FISH
POISSON D'ORIGINE LOCALE

Please inform our team of any food intolerance or allergies. Be assured that we will pay special attention to your request. However, we cannot be held responsible due to the possible risks of cross-contamination.

Prices are in Mauritian rupee (MUR) and include all taxes. Service charge is not included.

Veuillez informer notre équipe de toute intolérance ou allergie alimentaire. Soyez assurés que nous y porterons une attention particulière. Toutefois, nous ne pourrions être tenus responsables étant donné les risques possibles de contamination croisée.

Les prix sont en roupie mauricienne (MUR) et incluent les taxes. Le frais de service n'est pas compris.

Main Courses / Plats Principaux

	Normal Price (MUR)	Supplements for Half/ Full Board & Premium All-Inclusive
<p>Stuffed chicken roulade with spinach and cheese served with rissole potatoes and mushroom gravy</p> <p><i>Roulade de poulet farcie aux épinards et au fromage servie avec des pommes de terre rissolées et une sauce aux champignons</i> 🌾</p>	850	
<p>Homemade raviolis stuffed with shrimps, shaved parmesan cheese, cherry tomato and creamy spinach sauce</p> <p><i>Raviolis maison farcies de crevettes, copeaux de parmesan, tomates cerises et sauce crémeuse aux épinards</i></p>	750	
<p>Stuffed tomatoes with sautéed spinach, served with white navy bean sauce and parsley potatoes</p> <p><i>Tomates farcies aux épinards sautés, pommes de terre persillées et sauce aux haricots blancs</i> 🌿</p>	700	
<p>Roasted mushrooms filled with provençale vegetables and quinoa rice</p> <p><i>Champignons rôtis farcis aux légumes provençaux et riz au quinoa</i> 🌿</p>	650	
<p>Pan seared fillet of wild fish Babonne served with cumin flavored fine ratatouille, quinoa rice and coconut curry sauce</p> <p><i>Filet de poisson sauvage Babonne poêlé, servi avec une ratatouille fine au cumin, riz quinoa et sauce curry coco</i> 🌾 🍷 🍷</p>	950	
<p>Crispy fried angel hair mussels and oysters with grilled zucchini and tangy tomato sauce</p> <p><i>Croustillant d'huîtres et de moules aux cheveux d'ange, courgettes grillées et sauce tomate acidulée</i> 🍷</p>	890	
<p>Grilled baby octopus with butternut puree, crispy potato-cheese cake and sundried tomato pesto</p> <p><i>Petits poulpes grillés servis avec une purée de courge, gâteau croustillant aux pommes de terre et au fromage, pesto a la tomate</i> 🍷</p>	1250	
<p>Creamy morels risotto with sautéed tiger prawns and mussels, shaved parmesan cheese and basil oil</p> <p><i>Risotto crémeux aux morilles, crevettes tigres et moules sautées, copeaux de parmesan et huile de basilic</i> 🌾</p>	1450	



VEGETARIAN
VÉGÉTARIEN



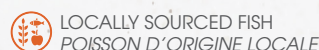
VEGAN
VÉGAN



GLUTEN FREE
SANS GLUTEN



LACTOSE FREE
SANS LACTOSE



LOCALLY SOURCED FISH
POISSON D'ORIGINE LOCALE

Please inform our team of any food intolerance or allergies. Be assured that we will pay special attention to your request. However, we cannot be held responsible due to the possible risks of cross-contamination.

Prices are in Mauritian rupee (MUR) and include all taxes. Service charge is not included.

Veillez informer notre équipe de toute intolérance ou allergie alimentaire. Soyez assurés que nous y porterons une attention particulière. Toutefois, nous ne pourrions être tenus responsables étant donné les risques possibles de contamination croisée.

Les prix sont en roupie mauricienne (MUR) et incluent les taxes. Le frais de service n'est pas compris.

	Normal Price (MUR)	Supplements for Half/ Full Board & Premium All-Inclusive
Herb crusted lamb rack with purple sweet potato mousseline and baked mushroom, garlic-thyme jus <i>Carré d'agneau en croûte d'herbes, mousseline de patates douces violettes et champignons au four, jus à l'ail et au thym</i>	2250	1000
Duo of slow cooked duck breast and liver with celeriac purée, glazed peach and balsamic jus <i>Duo de magret et foie de canard, purée de céleri-rave, pêche glacée et jus balsamique</i> 🌿	2400	1150
Lobster Thermidor gratinated with fresh palmheart served with homemade tagliolini <i>Langouste Thermidor gratinée avec cœur de palmier frais, accompagnée de tagliolini maison</i> 🍷	3200	1950
Roasted Wagyu Beef Rib Eye with buttered potato mash, green asparagus and Bordelaise sauce <i>Faux-Filet de bœuf Wagyu rôti, servi avec une purée de pommes de terre beurrées, des asperges vertes et une sauce Bordelaise</i>	3400	2150

Desserts

The Ultimate Chocolate and coffee layered delight with mango coulis <i>L'ultime délice en couches de chocolat et de café servi avec un coulis de mangue</i>	400	
Raspberry and pistachio dacquoise with ivory chocolate ganache and strawberry ice cream <i>Dacquoise à la framboise et à la pistache, ganache de chocolat de Côte d'Ivoire et glace à la fraise</i>	550	
Ice nougat with blueberry compote <i>Nougat glacé servi avec une compote de myrtilles</i> 🌿	450	
Soft cottony vanilla cheese cake served with wild berries sauce <i>Cheesecake moelleux à la vanille servi avec une sauce aux fruits des bois</i>	400	
Classic Crepe Suzette served with Madagascar vanilla ice cream <i>Crêpe Suzette Classique servie avec une glace à la vanille de Madagascar</i>	400	
Carpaccio of caramelized pineapple with lemon sorbet <i>Carpaccio d'ananas caramélisé et sorbet au citron</i> 🌿 🥤	500	



VEGETARIAN
VÉGÉTARIEN



VEGAN
VÉGAN



GLUTEN FREE
SANS GLUTEN



LACTOSE FREE
SANS LACTOSE



LOCALLY SOURCED FISH
POISSON D'ORIGINE LOCALE

Please inform our team of any food intolerance or allergies. Be assured that we will pay special attention to your request. However, we cannot be held responsible due to the possible risks of cross-contamination.

Prices are in Mauritian rupee (MUR) and include all taxes. Service charge is not included.

Veuillez informer notre équipe de toute intolérance ou allergie alimentaire. Soyez assurés que nous y porterons une attention particulière. Toutefois, nous ne pourrions être tenus responsables étant donné les risques possibles de contamination croisée.

Les prix sont en roupie mauricienne (MUR) et incluent les taxes. Le frais de service n'est pas compris.