



Starter / Entrée

PRICE

* Free for in-house Guest
(Full/Half Board prices)

Roasted beetroot salad served with candied hazelnut, micro herbs and flavored ginger dressing    350*

Salade de betterave rôtie accompagnée de noisettes confites, fines herbes et vinaigrette aromatisée au gingembre   

Yellow fin tuna tartar with pistachio crust, enoki mushroom and lemon emulsion   500*

Tartare de thon albacore enrobé d'une croûte à la pistache, champignons enoki et une émulsion de citron  

Norwegian salmon gravlax with sweet potato blinis, saffron pear served with mascarpone cream 850 (300)

Gravlax de saumon norvégien accompagné de blinis de patate douce et poire au safran servi avec une crème au mascarpone

Pan-seared scallop flambé in old rum served with cauliflower mousseline and Parma ham 1200 (500)

Coquille Saint-Jacques poêlée flambée au vieux rhum servi avec mousseline de chou-fleur et jambon de parme

Air dried beef bresaola with parmesan bread, garnished with pickled onion and local greens 450*

Bresaola de bœuf séché accompagné de pain au parmesan, garni d'oignons confits et fraîcheur du jardin


Foie gras brulée with pineapple and lemon jam melting over toasted brioche and snowy coconut cream 950 (350)

Foie gras brulée avec confiture d'ananas et citron fondu sur une brioche toastée avec de la crème à la noix de coco

Fresh palm heart salad served with lettuce, tomato, pumpkin seeds, orange segment and feta cheese croutons  500*

Salade de cœur de palmiste servie avec laitue, tomate, graines de citrouille, quartier d'orange et croutons de fromage feta

Soup / Soupe

Tangy butternut soup served with Italian truffle butter topped with cinnamon foam  400*

Soupe de courge épicée servi avec beurre de truffe à l'italienne nappée d'une mousse à la cannelle

Velvety caramelized onion soup served with quail egg and cheese crouton 450*

Velouté d'oignons caramélisés servi avec œuf de caille et croutons de fromage



VEGETARIAN
VÉGÉTARIEN



GLUTEN FREE
SANS GLUTEN



LACTOSE FREE
SANS LACTOSE

Prices are in Mauritian rupees (MUR) and include all charges. Food prepared in our restaurant may contain allergens. If you have any dietary need or food allergy, please notify our Restaurant Manager.


Les prix sont en roupies Mauriciennes (MUR) et incluent tous les frais. Les aliments préparés dans notre restaurant peuvent contenir des allergènes. Si vous avez des besoins alimentaires ou des allergies alimentaires, veuillez en informer notre responsable du restaurant.

Main course / Plat principale

PRICE

* Free for in-house Guest
(Full/Half Board prices)



Vegetarian

Broiled polenta cake with mushroom tangy ragout, organic tomato compote and blue cheese crumble   **600***

Galette de polenta grillée accompagnée d'un ragoût aux champignons épicé, compotée de tomate bio et crumble de fromage bleu  

Local chayote gratin with roasted vegetables, feta cheese and lemon crust   **600***

Gratin de christophine avec légumes rôtis, fromage feta et croûte de citron  

Fresh asparagus and braised leeks risotto with parmesan and red pepper coulis   **650***

Risotto d'asperges fraîches et poireaux braisés parsemé de parmesan et un coulis de poivron rouge  

Surf

Slow-roasted reef fish filet with marinated local clam fennel, enhanced with cumin sauce  **900***



Filet de poisson du récif grillé à cuisson lent accompagné de palourdes locales marinée au fenouil arrosé avec une sauce au cumin 

Half-seared red tuna encrusted with black pepper corn, cassava brandade, local eggplant puree served with bouillabaisse reduction **750***

Thon rouge demi cuit mariné au poivre noir, brandade de manioc, purée d'aubergines du jardin servi avec une réduction de bouillabaisse

Mediterranean mussels with fresh water spinach, organic cherry tomatoes, black olives, garlic crisp and saffron sauce **800***

Moules du méditerranée accompagnées d'épinards frais, tomates cerises bio, olives noirs, croustillant à l'ail et sauce au safran

Butterfly king prawns textured with green peas, spiced fruit salsa, sautéed vegetables and served with oregano and shallots infused vinaigrette   **950 (300)**

Crevettes papillons géantes servi avec des petits pois, Salsa de fruits épicé, légumes sautés et vinaigrette infusée d'origans et échalotes  

Grilled lobster tail served with asparagus and parsley flavored rice and creamy sea urchin sauce **3200 (1500)**

Queue de langouste grillée accompagné d'asperges et riz aromatisé de persil avec une sauce à la crème d'oursins



VEGETARIAN
VÉGÉTARIEN



GLUTEN FREE
SANS GLUTEN



LACTOSE FREE
SANS LACTOSE

Prices are in Mauritian rupees (MUR) and include all charges. Food prepared in our restaurant may contain allergens. If you have any dietary need or food allergy, please notify our Restaurant Manager.

Les prix sont en roupies Mauriciennes (MUR) et incluent tous les frais. Les aliments préparés dans notre restaurant peuvent contenir des allergènes. Si vous avez des besoins alimentaires ou des allergies alimentaires, veuillez en informer notre responsable du restaurant.

Turf

PRICE

* Free for in-house Guest
(Full/Half Board prices)

Beef rib eye with potato cake, French beans, enhanced with gorgonzola sauce

800*

Entrecôte de bœuf avec galette de pomme de terre et haricots verts arrosé d'une sauce au gorgonzola

Tender veal chop served with potato gratin, glazed vegetables and morel sauce

1650 (500)

Côte de veau tendre servi avec un gratin de pomme de terre, légumes glacés et une sauce aux morilles

Slow roasted lamb loin encrusted with pistachio, onion-mint jam, truffle scented green peas and natural gravy 🌿 🥛

1300*

Longe d'agneau rôtie à cuisson lent en croûte de pistaches, confiture d'oignons-menthe, pois verts parfumés à la truffe et sauce de cuisson 🌿 🥛

Marinated duck breast served with fresh carrot puree, caramelized carrots, toasted walnut and star anise flavored sauce

1500 (350)

Magret de canard mariné accompagné d'une purée de carottes fraîches, carottes caramélisées, noix grillés et une sauce parfumée d'anis étoilé

Succulent chicken leg, borlotti beans, pancetta, garlic zucchini and creamy mushroom sauce 🌿 🥛

700*

Délicieuse cuisse de poulet servi avec haricots borlotti, courgettes à l'ail et sauce crémeuse aux champignons 🌿 🥛

Yam mousseline with mussels and arugula served with sundried tomato and Chinese guava reduction

900*

Mousseline d'igname accompagnée de moules et roquettes parsemée de tomates séchées et une réduction de goyaves de chine



Prices are in Mauritian rupees (MUR) and include all charges. Food prepared in our restaurant may contain allergens. If you have any dietary need or food allergy, please notify our Restaurant Manager.

Les prix sont en roupies Mauriciennes (MUR) et incluent tous les frais. Les aliments préparés dans notre restaurant peuvent contenir des allergènes. Si vous avez des besoins alimentaires ou des allergies alimentaires, veuillez en informer notre responsable du restaurant.








Dessert

PRICE

* Free for in-house Guest
(Full/Half Board prices)

Pistachio crème brulee with rice crispies and raspberry sauce 	340*
<i>Crème brûlée à la pistache avec riz soufflé et coulis aux framboises</i>	
Dark chocolate dome with caramel fudge and vanilla beans ice cream	360*
<i>Dôme de chocolat noir avec un fondant au caramel et glace à la vanille</i>	
Vanilla and raspberry millefeuille and homemade praline ice cream	420*
<i>Mille-feuille à la vanille et framboise accompagnée d'une glace pralinée fait maison</i>	
Pavlova with pastry cream, red berries compote and passion fruit sauce	340*
<i>Pavlov garni de crème pâtissière, compoté de fruits rouges et sauce au fruit de la passion</i>	
Selection of ice cream and sorbet	340*
<i>Sélection de glace et sorbet</i>	

Kid's menu / Pour enfants

Crispy chicken served with either French fries or steam vegetables	450*
<i>Poulet croustillant servi avec frites ou légumes à la vapeur</i>	
Fish nuggets served with either French fries or steam vegetables	450*
<i>Poisson pané servi avec frites ou légumes à la vapeur</i>	
Mini beef steak served with either French fries or steam vegetables or steam rice 	500*
<i>Mini steak de bœuf servi avec frites ou légumes à la vapeur ou riz à la vapeur </i>	
Chicken breast served with French fries or steam vegetables or steam rice  	420*
<i>Suprême de poulet servi avec frites ou légumes à la vapeur ou riz à la vapeur  </i>	
Penne tomato sauce 	400*
<i>Penne à la sauce tomate</i>	



VEGETARIAN
VÉGÉTARIEN



GLUTEN FREE
SANS GLUTEN



LACTOSE FREE
SANS LACTOSE

Prices are in Mauritian rupees (MUR) and include all charges. Food prepared in our restaurant may contain allergens. If you have any dietary need or food allergy, please notify our Restaurant Manager.

Les prix sont en roupies Mauriciennes (MUR) et incluent tous les frais. Les aliments préparés dans notre restaurant peuvent contenir des allergènes. Si vous avez des besoins alimentaires ou des allergies alimentaires, veuillez en informer notre responsable du restaurant.

PRICE* Free for in-house Guest
(Full/Half Board prices)

Spaghetti bolognaises <i>Spaghetti bolognaise</i>	420*
Mini margherita pizza  <i>Mini pizza margherita</i>	380*
Mini Hawaiian pizza <i>Mini pizza hawaïenne</i>	440*
Puree of the day <i>Purée du jour</i>	380*

Side dishes / Accompagnements

French fries   <i>Frites</i>  	200
Saffron rice   <i>Riz safrané</i>  	200
Plain rice   <i>Riz blanc</i>  	200
Steamed vegetables   <i>Légumes à la vapeur</i>  	200
Potato wedges   <i>Pomme quartier</i>  	200
Mixed green salad   <i>Salade verte</i>  	200
Mashed potato <i>Purée de pomme de terre</i>	200

VEGETARIAN
VÉGÉTARIENGLUTEN FREE
SANS GLUTENLACTOSE FREE
SANS LACTOSE

Prices are in Mauritian rupees (MUR) and include all charges. Food prepared in our restaurant may contain allergens. If you have any dietary need or food allergy, please notify our Restaurant Manager.

Les prix sont en roupies Mauriciennes (MUR) et incluent tous les frais. Les aliments préparés dans notre restaurant peuvent contenir des allergènes. Si vous avez des besoins alimentaires ou des allergies alimentaires, veuillez en informer notre responsable du restaurant.