



Menu Prestige : 1050 Rs

Mise en Bouche :

Beignets de calamar asiatique

Entrées :

Carpaccio de marlin fumé et sa croute aux sésames,
pommes d'amour, gingembre et poisson

Ou

Tartare de Thon rouge mariné à l'asiatique et aux huiles de sésame

Ou

Tartare de coeur de palmiste aux saveurs de l'île maurice

Plats :

Croustillant de magret de canard aux brinselles grillées
à la provencale et sauce aux miel de rodrigues douces épicées

Ou

Langouste (500Gr) grillée au beurre d'ail
et flambée aux saveurs locales (Supplément 180 rs)

Ou

Parilladas de poisson grillés à la coriandre et limon vert
et son wok de légumes frais

Ou

Filet de Boeuf grillé sauce aux morilles

Desserts :

Crumble d'ananas et noix de coco ou Moelleux au chocolat

V.A.T exclus