

LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE



Menu de Noël 2019

Servi pour le dîner du 24 décembre et le déjeuner du 25 décembre

Served for the dinner of the 24th and the lunch of the 25th December

Rs 2 500 – Tva 15% incluse /Vat 15% inclusive

Mise en Bouche

Roulade de Concombre au Marlin Fumé et Orange

Cucumber roll with Smoked Marlin & Orange

Entrée/Starter

Foie Gras maison au cumin cuit au torchon et coulis de mangue

Homemade cloth-wrapped Foie Gras with caraway seed and mango coulis

Ou/Or

Carpaccio de Langouste et St-Jacques, vinaigrette miel et agrume

Lobster and Scallop Carpaccio, honey and citrus vinaigrette

Plat/Main Dish

Poulet Fermier farci à la Tartufata, gâteau de polenta et vermicelle, sauce vigneronne à la citronnelle

Farmhouse chicken stuffed with "Tartufata", vermicelli and polenta cake, red wine sauce with lemon grass

Ou/Or

Pavé de Babonne rôti, purée de pomme de terre au cresson, sauce beurre au Parmesan

Roasted Babonne fish, mashed potatoes with cress, Parmigiano butter sauce

Dessert

Bûche de Noël au coco

Coconut Christmas buche

Café **ou** Thé, Carré de Chocolat Van Ann

Coffee or Tea, Van Ann chocolate square