

LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE



Menu du 24 Décembre 2017

REVEILLON DE NOEL !

Mise en Bouche

Roulade de Thon Rouge au Concombre Vert, Salsa de Mangue et Tomate
Red Tuna rolled in Cucumber, Mango and Tomato Salsa

Entrée/Starter

Duo de Camaron et Crevette en Carpaccio, petite Salade de Mâche,
Vinaigrette au Potiron et Combava

Duo of Prawn Carpaccio, Lamb Salad, Pumpkin and Combava Vinaigrette
Ou/Or

Salade Folle au Foie Gras, Vinaigrette à la Framboise
Salade Folle with Foie Gras, Raspberry Vinaigrette

Plat/Main Dish

Roulade de Dinde Fermière juste rôtie à la Fleur de Romarin, Ragoût d'Arouille,
Petits Légumes du Jardin, Sauce Foie Gras

*Farmhouse Turkey just roasted with Rosemary, Taro Root stew,
Garden Vegetables, Foie Gras sauce*

Ou/Or

Filet d'Ombrine poêlé, Purée de « Brèdes songe » à la Citronnelle,
sauce tiède aux Agrumes et Tomate concassée

*Seared Fillet of "Ombrine" Fish, "Brèdes Songe" mash with Lemon grass,
Citrus and diced Tomato sauce*

Dessert

Bûche glacée Fraise Citron **ou**
Cheese cake au Cœur coulant Mangue Passion

Strawberry and Lemon Iced Buche or
Cheese cake with a Mango and Passion Fruit melting Heart

Café **ou** Thé, Carré de Chocolat Van Ann
Coffee or Tea, Van Ann chocolate square

Rs 2 300 – Tva 15% incluse /Vat 15% inclusive