

LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE



Menu de la St Valentin 2018

Coupe de Crémant d'Alsace méthode traditionnelle

Mise en bouche

Wantan de bœuf, sauce piment doux/Beef wonton, sweet chili sauce

Entrée/Starter

Salade de confit d'oie aux pousses de soja, salade fraîcheur d'épinard et roquette au balsamique/Duck confit salad with soy beans, fresh spinach and rocket salad with balsamic vinegar

Ou/Or

Tartare de Castelo à la noix de coco, julienne de concombre croquant et sa fleur de Capucine/Costelo fish tartare with coconut, crunchy cucumber julienne

Plat principal/Main dish

Mignon de bœuf rôti à l'ail, risotto au potiron et carotte vichy, sauce fromage au romarin/Beef mignon roasted with garlic, pumpkin and carrot risotto, cheese sauce with rosemary

Ou/Or

Filet d'Ombrine poêlé au gingembre confit et orange, sauce tiède aux câpres/Seared Ombrine fish fillet with ginger and orange, lukewarm caper sauce

Dessert

Cœur Framboise à la gelée de mangue/Raspberry heart with mango preserve

Prix par personne : 1,780 (15% tva incluse/vat 15% inclusive)