

# LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE



## Menu de Noël 25 Décembre 2017

### Mise en Bouche

#### Entrée/Starter

Tartare de Castelo à la Noix de Coco et Baies Roses,  
petite Julienne de Concombre et Tomate fraîche, Vinaigrette Coriandre et Courgette

*Castelo Fish Tartare with Coconut and Pink Pepper,  
Julienne of Cucumber and Fresh Tomato, Coriander and Courgette Vinaigrette*  
**Ou/Or**

Vindaye d'Ourite au Cœur de Palmier confit parfumé au jus de Combava  
*Octopus Vindaye with Candied Palm heart perfumed with Combava juice*

#### Plat/Main Dish

Filet de Bœuf d'Australie à la Fleur de Thym,  
Purée de Petits Pois au Lait de Coco, Jeunes Légumes de notre Primeur

*Australian Beef Tenderloin,  
Green Pea Mash with Coconut Milk, Young Vegetables from the Market*  
**Ou/Or**

Filet de Cateau, Brèdes « chouchou » à l'étouffée,  
Sauce Créole à la Tomate concassée et Segments de Citron

*Fillet of Cateau Fish, "chouchou" leaves à l'étouffé,  
Creole Tomato sauce with Lemon wedges*

#### Dessert

Bûche glacée Vanille Mangue **ou** Trio de notre Maître Glacier  
*Vanilla and Mango Iced Buche or Trio from our Maitre Glacier*

Café **ou** Thé et son carré de Chocolat Van Ann 70%  
*Coffee or Tea served with Van Ann's 70% Chocolate Square*

**Rs 1 700 – Tva 15% incluse /Vat 15% inclusive**