

# LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE



## Réveillon du 31 Décembre 2019

Rs 4 950 - VAT 15% incluse

Forfait droit de bouchon illimité : Rs 300/personne

À partir de 20h30 : APÉRITIF OPEN BAR !

Feux d'artifice  
Et

SOIRÉE DANSANTE  
animée par un DJ  
jusqu'à 2h du matin

### Amuse Bouche

Tartare de St-Jacques au caviar de lompe  
*Scallop tartar with lumpfish eggs*

### Entrée/Starter

Carpaccio de Saumon, vinaigrette citronnelle et mousse aigre-douce au maracujà  
*Salmon Carpaccio, lemongrass and maracujà sweet and sour mousse*

Ou/or

Tartare de chair de crabe et compote de mangue à la coriandre  
*Crab flesh tartar with mango and coriander compote*

### Trou Normand

Sorbet citron au rhum arrangé  
*Lemon sherbet with arranged rum*

### Plat/Main dish

Médailillon de Filet de Bœuf, millefeuille de pomme de terre et ratatouille, sauce Foie Gras à la citronnelle

*Beef Tenderloin medallion, potato and ratatouille millefeuille, Foie Gras sauce with lemongrass*

Ou/or

Filet de Vieille rouge poêlé, purée de patate douce au sésame, légumes du jardin  
*Pan-fried Red snapper, sweet potato mash with sesame, garden vegetables*

### Fromages de France/French cheese

Assiette de fromages affinés et son mesclun aux noix  
*Cheese platter with mixed salad and nuts*

### Dessert

Entremet du Nouvel An de notre Chef Pâtissier  
*New Year's dessert by our Pastry Chef*

Café ou Thé et ses mignardises  
*Coffee or Tea and sweets*