

# LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE



## Menu de la St Valentin - 14 Février 2017

### Mise en Bouche

Camaron poché a la citronnelle en robe de melon frais/*Poached tiger prawn with lemon grass rolled with fresh melon*

### Entrée- Starter

Mille-feuille de saumon à la chair de crabe de Madagascar/*Salmon millefeuille with crab flesh from Madagascar*

*Vinaigrette au combava/Combava vinaigrette*

**OU/OR**

Effiloché de confit d'oie aux pruneaux, raisins et dates/*Shredded goose confit with prunes, raisins and dates*  
*Mélange d'herbes fraîches, roquette, épices Thai/Fresh herbs mix, rocket, Thai spices*

### Plat principal - Main Course

Filet de Capitaine grillé, daube d'arouille à la fleur de thym/*Grilled Capitaine fish fillet, Taro root stew with fresh thyme*

*Beurre noisette à la tomate séchée et poivre vert/Sundried tomato and green pepper noisette butter*

**OU/OR**

Filet de boeuf roulé au tian de légumes et romarin, purée de patate douce/*Rolled fillet of beef with vegetable tian and rosemary, sweet potato mash*

*Fenouil braisé, sauce a l'anis Etoilé/Braised fenel, star anise sauce*

### Dessert

Cœur fondant de fraise et glace coco/*Strawberry and coconut heart fondant*

### Café & Mignardises

**Prix : RS.1990.00 TTC**