



MENU STANDARD

Entrée

Salade César

Laitue romaine mélangée délicatement avec une vinaigrette maison Œuf dur, bacon, satay de poulet, anchois, parmesan et croutons

Ou

Salade Grecque

Un mélange de tomates, oignons, concombre, olives, poivrons, feta Vinaigre de Xérès et huile d'olive extra vierge

Plat Principal

Escalope de Poulet

Escalope de poulet rôti, légumes grillés riz à la créole et jus de viande

Ou

Poisson pêché à la ligne

Poisson du jour poêlé, purée de pommes de terre parfumée à l'huile de truffe sauté de brocolis et sauce au beurre blanc

Ou

Penne Arrabiata

Penne à la sauce tomate, basilic, olives, ail, piment sec parmesan

Dessert

Crème brûlée

Aux fèves Tonka et Vanille de Madagascar

Or

Mousse Coco

Mousse à la noix de coco servie avec un coulis de mangue et glace à la vanille

Or

Selection de glaces

Or

Assiette de fruits frais



MENU PREMIUM

Votre Diner exclusif, votre Chef, votre soirée Romantique

Aperitif

Samossa traditionnel, Poulet à la mauricienne, l'incontournable Calamar croustillant

Entrée

Salade César revisitée

Laitue Romaine mélangée délicatement dans une vinaigrette à base d'épices de l'île Maurice Œuf dur rôti, bacon croustillant, marlin fumé, copeaux de parmesan et croûtons brun

Salade Greco-Indienne

Tomates fraîche, oignons, concombre, olives, poivrons, féta, vinaigre de Xérès, 'kasuri methi' et huile d'olive extra vierge

Cœur de Palmier et Ocean

Cœur de palmier à la minute accompagné de son carpaccio de thon avec de l'Huile d'Olive, Citron Vert, Piment Vert

Barbecue au Charbon de Bois

Tendre et fondant, notre Filet de bœuf Wagyu marbré 4-5

Escalope de poulet Tandoori à la Mauricienne

Le calamar façon steak, parfumé au bois de filao et citron vert

La Pêche du jour grillée avec son filet d'huile d'Olive et ses herbes du jardin de l'île aux Cerfs

Camérons Géants Grillés avec sa sauce à l'ail



Et pour accompagner votre Barbecue

Riz Basmati créole parfumé au cumin

Farandole de légumes grillés et découverte de notre marché Mauricien

Toutes nos sauces sont préparées à la minute :

Beurre blanc, sauce à l'ail, mayonnaise safrané

Dessert

Macarons accompagnés d'un Sorbet Mangue et Citron Vert

Crème brûlée aux fèves Tonka et vanille de Madagascar

Nougat glacé et meringue aux fruits exotiques

Ou

L'incontournable Ananas Victoria, « Made in Ile aux Cerfs »