

LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE



Menu de Noël 2018

Servi au dîner du 24 décembre et le jour de Noël
Served on Christmas eve and Christmas day

Rs 1 900 – Tva 15% incluse /Vat 15% inclusive

Mise en Bouche

Roulade de Saumon fumé au fromage frais, sauce au miel
Smoked Salmon roll with cream cheese, honey sauce

Entrée/Starter

Noix de St Jacques poêlées à la Truffe, Compotée de poireaux
Seared Scallops with truffle, Leek compote

Ou/Or

Foie gras de Canard maison cuit au Torchon, Compote d'oignons aux Sept épices
Home made duck Foie gras, seven spices Compote

Plat/Main Dish

Pintade fermière farcie aux Girolles, Polenta grillée et petits légumes
Farmhouse Guinea Fowl stuffed with Girolle mushroom, Grilled Polenta, Garden Vegetables

Ou/Or

Filet d'Ombrine poêlé, Purée de Celeri rave, Légumes du jardin, Sauce Carotte au Gingembre crémée
Seared Ombrine Fillet, mashed Celeriac, Vegetables, Ginger creamed Carrot sauce

Dessert

Bûche de Noël
Christmas Buche

Café **ou** Thé, Carré de Chocolat Van Ann
Coffee or Tea, Van Ann chocolate square