

LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE



Réveillon du 31 Décembre 2018

Rs 5200 - VAT incluse -

À partir de 20h30 : APÉRITIF OPEN BAR !

Feux d'artifice
Et
SOIRÉE DANSANTE
Animée par un DJ

Amuse Bouche

Tartare de Saint Jacques à la mangue
Scallop tartare with mango

Entrée/Starter

Carpaccio de langouste, vinaigrette fruit de la passion
Lobster carpaccio, passion fruit vinaigrette

Ou/or

Salade de confit de canard aux légumes croquants, mâche et vinaigrette agrumes et kiwi
Duck confit salad with crispy vegetables, lamb lettuce, citrus and kiwi vinaigrette

Trou Normand

Sorbet coco au vieux rhum
Coconut sherbet with aged rum

Plat/Main dish

Filet de bœuf Wellington, sauce Périgourdine, purée de patate douce parfumée à la truffe, petits légumes du jardin

Beef tenderloin « Wellington », Perigourdine sauce, sweet potato mash perfumed with truffle, garden vegetables

Ou/or

Babone caramélisée au miel et soja, polenta moelleuse aux pointes d'asperge et champignons
Babone fish caramelized with honey and soy, creamy polenta, asparagus tips and mushrooms

Fromages de France/French cheese

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

Dessert

Royal Chocolat

Mignardises maison, Café ou Thé

Home made mignardise with Coffee or Tea