

LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE



Menu du 14 juillet 2018

Mise en bouche

Entrée/Starter

Carpaccio de St Jacques aux aromates, vinaigrette acidulée
Carpaccio of scallops with aromatic herbs, tangy vinaigrette

Ou/Or

Salade de confit de canard, roquette et betterave, vinaigrette framboise
Duck confit salad with rocket and beetroot, raspberry vinaigrette

Plat principal/Main dish

Filet de Capitaine braisé, Risotto crémeux aux fines herbes, salsa de tomates séchées
Capitaine fish fillet, creamy Risotto with herbs, sundried tomato salsa

Ou/Or

Filet de bœuf Angus, pommes rôties au thym frais et petits légumes, sauce morilles
Angus beef tenderloin, roasted potatoes with fresh thyme and vegetables, morel sauce

Fromages/Cheese

Assiette de trois fromages et sa petite salade
Cheese plate and salad

Dessert

Roulé à la fraise, sorbet mangue
Strawberry roll with mango sherbet

Ou/Or

Tarte Tatin et sa boule de glace vanille
Tarte Tatin with a scoop of vanilla ice cream

Café et mignardises - Coffee and sweets

Prix par personne : 1,500 (15% tva incluse/vat 15% inclusive)