CORAL

MENU DU DÎNER

ENTRÉE

Trilogie de thon rouge:
Mi-cuit au caviar d'aubergine, En tempura avec une mayonnaise au wasabi, En tartare avec tomate, citron et câpres
[FSH, MTD, GLU, EGG, SUL, SOY]
Rs 400*

Ou
Carpaccio de crevettes, Purée d'avocat, Perles balsamiques
[CRU, MTD, SUL]
Rs 400*

Ou
Carpaccio de poisson, Jeunes pousses, Crème à la ciboulette
[FSH, MTD, MLK]
Rs 400*

Ou
Tomate, Burrata, Pistou
[VEG, MLK, NUT]
Rs 475*

Ou
Caviar d'aubergine, Salade de semoule, Légumes du marché, Vinaigrette de framboise
[VEGAN, GLU, SUL]
Rs 350*

Ou
Salade croquante de palmiste, tomate, vinaigrette au safron et gelée aux herbes
[VEGAN]
Rs 550*

SOUPE

Vichissoise
[MLS, GLU, MLK]
Rs 250*

Ou
Potage St-Germain, Croûtons au romarin
[VEG, MLK, GLU]
Rs 250*

PLAT PRINCIPAL

Poulet braisé, Champignons sautés, Sauce aux baies roses
[MLK]
Rs 500*

Thon jaune grillé, Légumes au wok, Sauce satay
[FSH, MLK, NUT, PNT, SOY, GLU]
Rs 575*

Ou
Bouillabaisse de Sacréchien, Pomme de terre safranée
[FSH, MLK, MLS, ALC]
Rs 600*

Ou
Seiche grillée, Sauté d'artichauts, asperges et tomates séchées, Sauce au vin blanc
[FSH, MLK, ALC, SUL]
Rs 600*

Ou
Risotto aux asperges et huile de truffe, Huile parfumée au basilic
[VEG, MLK, ALC]
Rs 450*

Ou
Tortellini au fromage, Crème de pesto
[EGG, GLU, MLK, NUT]
Rs 550*

Ou
Boulette de poulet vegan et pois chiches aux saveurs locales, Boulgour, Sauce à la menthe
[VEGAN, GLU]
Rs 550*

Or
Risotto noir crémeux au bacon vegan
[VEGAN]
Rs 650*

Or
Canneloni de palmiste and christophine, Purée de potiron
[VEGAN]
Rs 675*

DESSERT

Mousse au chocolat au lait, Crumble de chocolat noir, Sorbet à la framboise
[GLU, MLK, EGG, NUT, SOY]
Rs 300*

Ou
Or
Napoleon nankhatai à la papaye, Sorbet à l'avocat
[VEGAN]
Rs 275*

Ou
Fruits frais exotiques, Biscuit vanillé à la crème cannelle, Sorbet à la mangue
[SOY, GLU, VEGAN]
Rs 225*

Coupe de glace faite maison, Coulis aux fruits rouges, Croquant à l'orange
[VEG, GLU, MLK]
Rs 200

*Inclus dans les forfaits HB/FB & All In All Out

Tous les prix sont en Roupies mauriciennes.
Tous les prix incluent la taxe de 15% et excluent les 10% de pourboires qui sont à la discrétion du consommateur.

EN SUPPLÉMENT

PLAT PRINCIPAL

Filet de boeuf australien, Patate douce et mini légumes caramélisés, sauce à la truffe
[BEF, MLK]
Rs 850

Langouste grillée, écume à la truffe noire
[CRU, MLS, MLK, GLU, MTD]
Rs 2000

Ou
Crevettes d'eau douce marinées à la citronnelle, Spaghetti de légumes au gingembre et piment, Salsa de tomate et ananas
[CRU, CEL, SOY]
Rs 1800

Veuillez noter que les abréviations des allergènes n'incluent pas les traces d'allergènes que peuvent contenir les plats.

Veuillez contacter notre responsable du restaurant si vous avez des allergies alimentaires.

SOJA	[SOY]
CÉLERI	[CEL]
FRUITS À COQUE	[NUT]
CACAHUÈTES	[PNT]
MOUTARDE	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULFITES	[SUL]
SÉSAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
LAIT (LACTOSE)	[MLK]
ŒUF	[EGG]
CRUSTACÉS	[CRU]
POISSON	[FSH]
MOLLUSQUE	[MLS]
ALCOOL	[ALC]
VÉGÉTARIEN	[VEG]
PORC	[PRK]
BŒUF	[BEF]