

*R* I V I E R A

## ENTRÉE

### Tartare De Palmiste

Truffe, Oeuf de caille fumé

[EGG]

Rs 725

(Option végétalienne disponible)

### Risotto Thai, St Jacques et Crabe

Noix de St Jacques poêlées, Citronnelle, Feuilles de citron, Piment vert, Asperges, Parmesan

[CRU, MLK, PRK]

Rs 900

### Duo De Poissons

Saumon écossais, Thon jaune,

Yuzu, Avocat

[FSH, SSE]

Rs 900

### Foie Gras Terracine

Foie gras poêlé, Chutney d'ananas, Vinaigrette au Porto & tamarin

[ALC, GLU]

Rs 925

## SOUPE

### Soupe De Crabe Riviera

Rouille à l'ail, Croûtons

[CRU, CEL, GLU]

Rs 595

### Crème D'Asperge

Asperges sautées et tomates séchées

[VEG, MLK]

Rs 525

## PLAT PRINCIPAL

### DE LA MER

### Grillades De Fruits De Mer

Poisson, Saint-Jacques, Crevettes royales, Calamar, Légumes sautés, Sauce au beurre d'ail

[FSH, CRU, MLK, MLS, ALC, SUL]

Rs 1,475

### Crevettes Royales BBQ

Crevettes royales, Salsa de tomates aux feuilles de combava

[CRU, SUL, ALC]

Rs 1,825

### Langouste Entière

Langouste grillée, Sauce au beurre d'ail noir

[CRU, SUL, MLK, ALC]

Rs 2,455

### Vivaneau Rouge, Croûte Épicée

Mini poireaux carbonisés, Émulsion de beurre noisette à l'oursin

[FSH, MLK, CRU]

Rs 900

### À LA TERRE

### Longe D'agneau En Croûte

Oignons caramélisés, Fromage de chèvre, Jus

[MLK, ALC, SUL]

Rs 1,475

### Tomahawk

Bœuf tomahawk grillé (700gm),  
Galette de pomme de terre, Jus  
de vin rouge

[BEF, ALC, GLU]

Rs 2,175

### Magret De Canard De Souillac

Magret de canard poêlé, Purée  
de patates douce, Réduction au  
tamarin

[MLK, ALC]

Rs 1,475

### Courge Butternut Grillée

Panais cuit au four, Graines de  
citrouille, Chutney de tomate  
séchée, Mousse de Sriracha

[VEGAN, VEG]

Rs 595

## SPÉCIALITÉ DU CHEF

### Est Rencontre L'ouest

Sélection de poulet, Agneau,  
Crevette, Poisson, Calamar,  
Moules, Légumes sautés, Purée  
de pommes de terre, Sauce au  
poivre, Émulsion au citron

[CRU, FSH, MLS, SUL, MLK, ALC]

Rs 3,125

### Symphonie De Fruits De Mer

Langouste (1/2), Crevettes  
géantes, Crevettes, Poisson,  
Moules, Calamar

Légumes du jardin, Purée de

panais, Sauce au beurre et à l'ail

[CRU, FSH, MLS, MLK, ALC]

Rs 3,350

## DESSERT

### Cheesecake D'Arla Au Four

Crème de framboise, Coulis de  
mangue

[MLK, EGG, GLU]

Rs 355

### Fondant Au Chocolat

Crème à la vanille, Compote de  
baies sauvages

[MLK, EGG, GLU]

Rs 355

(Option végétalienne disponible)

### Plateau De Fruits Tropicaux

Sélection de fruits de saison

[VEG, VEGAN]

Rs 355

Pour faire une réservation 24h à l'avance.

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.

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

Veillez aviser le gérant du restaurant si vous avez toute allergie alimentaire.

SOYA	[ SOY ]
CÉLERY	[ CEL ]
FRUITS À COQUES	[ NUT ]
ARACHIDES	[ PNT ]
MOUSTARD	[ MTD ]
LUPINS	[ LUP ]
SULFITES	[ SUL ]
SÉSAME	[ SSE ]
GLUTEN	[ GLU ]
LAIT	[ MLK ]
OEUFS	[ EGG ]
CRUSTACÉS	[ CRU ]
POISSON	[ FSH ]
MOLLUSQUES	[ MLS ]
ALCOOL	[ ALC ]
VÉGÉTARIEN	[ VEG ]
PORC	[ PRK ]
VIANDE BOVINE	[ BEF ]