

# L'Explorateur

Prepared by Chef Sanjeev Purahoo

« Château de la Chaize »

19 August 2022

**Raviolis de Saint Jacques en mousse et crème fumée de Jambon de Parme**

*Seared scallop raviolis and Parma ham emulsion*

*Château de la Chaize Pouilly Fuisse 2019*



**Mi-Cuit de Thon à la plancha, croûtons de calamar pané et émulsion teriyaki**

*Half-cooked tuna a la plancha, breaded squid crusts and teriyaki emulsion*

*Château de la Chaize Brouilly 2019*



**Magret de Canard rôti et ragoût de lentilles noires accompagné de  
crème d'asperges**

*Roast duck breast and black lentil ragout with cream of asparagus*

*Château de la Chaize Brouilly Lieu dit "La Chaize" Monopole 2019*



**Meringue fourrée aux fruits rouges et glace yaourt fromage**

*Meringue stuffed with red fruits and yogurt cheese ice cream*

*Château de la Chaize Bourgogne Gamay Noir 2019*

**Rs 3900-/**

Prix en Roupies Mauriciennes incluant 15% de TVA /  
Prices in Mauritian Rupees including 15% VAT



OXENHAM  
EST. 1932

