

Dinner Accords Mets & Vins Wine Pairing Dinner



Apéritif

ERIKA'O METICULOUS SAUVIGNON BLANC 2019

Royal Palm Beachcomber Luxury
Le Vendredi 22 Septembre 2023

Menu

*Croustillant de Capitaine au basilic,
remoulade de céleri et pommes, mayonnaise crustacés*
*Crispy Bare-Nose with basil,
celery and apple remoulade, crustacean mayonnaise*
ERIKA'O SAUVIGNON BLANC 2019



*Pastrami de Thon fumé maison, tartare de betterave,
'Granny Smith' et wasabi*
*Home-made smoked Tuna pastrami, beetroot tartar,
'Granny Smith' and wasabi*
ERIKA'O SAUVIGNON BLANC 2019



*Légine poêlé au curcuma,
dahl de lentilles, patate douce et épinards*
*Pan-fried 'Légine' with turmeric,
lentils 'Dahl', sweet potato and spinach*
*Top-fried Red Grouper fillet,
zucchini, rouille and bouillabaisse sauce*
ERIKA'O CHENIN BLANC 2021



*Suprême de volaille "Rossini",
purée de pomme de terre
parfumée à la truffe et foie gras*
*Chicken breast in Rossini style,
potato purée flavoured with truffle and 'foie gras'*
ERIKA'O SYRAH GRENACHE CINSULT 2018



*Carré fondant au chocolat, biscuits noisettes,
sorbet cacao au fleur de sel*
*Chocolate 'fondant', hazelnut biscuits,
cocoa sorbet with sea salt*
ERIKA'O CABERNET SAUVIGNON 2018

Rs 6,500

Taxes et services inclus
Tax and service included