

Le Château

DE BEL OMBRE



Vignobles Dauriac avec Christian Dauriac

Menu préparé par le Chef triplement étoilé César Troisgros

Prix par personne (incluant les vins) Rs 6,900

APÉRITIF

Cigare de Crabe et Combava.

Gyoza croustillant, Haricot vert et Sésame.

Gougères au Poivre Timut.

Vin rosé d'Afrique du Sud, Assemblage Rosé,

Marianne Rosé, 2022.

Bière artisanale mauricienne, Heritage Craft Beers.

AMUSE-BOUCHE

“Cosa Croquante”

Salade de carottes frites croustillantes, oursins, basilic, menthe, nori, jus de carotte piquant et huile de noisette.

Vin blanc d'Afrique du Sud, Sauvignon Blanc,

Marianne Sauvignon Blanc, 2022.

ENTRÉE

« Fleur d'écrevisses »

Queues d'écrevisses, lard salé local, beurre d'écrevisses, betteraves, mandarine et poivre de Kampot.

Vin rosé d'Afrique du Sud, Assemblage Rosé,

Marianne Rosé, 2022.

VIANDE

« Noisettes de cerf, l'hiver en été »

Longe de cerf rôtie, Condiment ail et gingembre frit, mangue, poivrons rouge et jaune, courgette, jus.

Vin rouge de France, AOP Saint-Emilion Grand Cru,

Château Destieux, 2016.

Vin rouge de France, AOP Pomerol,

Château La Clémence, 2016

DESSERT

« Fleur de Tournesol »

Blanc-manger, fruit de la passion, crème au caramel et rhum mauricien

Mauritian Rum,

Bougainville V.S - Aged barrel cocktail

APPETIZER

Crab and Kaffir Lime Cigar.

Crispy Gyoza, Green Beans and Sesame.

Timut Pepper Gougères.

South African Rosé Wine, Rosé Blend,

Marianne Rosé, 2022.

Mauritian Craft Beer, Heritage Craft Beers.

AMUSE-BOUCHE

“Cosa Croquante”

Crispy Fried Carrot Salad, Sea Urchins, Basil, Mint, Nori, Spicy Carrot Juice, and Hazelnut Oil.

South African White Wine, Sauvignon Blanc,

Marianne Sauvignon Blanc, 2022.

STARTER

« Fleur d'écrevisses »

Langoustine Tails, Local Salted Bacon, Lobster Butter, Beets, Tangerine, and Kampot Pepper

South African Rosé Wine, Rosé Blend,

Marianne Rosé, 2022.

MEAT

« Noisettes de cerf, l'hiver en été »

Roasted Deer Loin, Fried Garlic and Ginger Condiment, Mango, Red & Yellow Bell Peppers, Zucchini, and Jus.

French Red Wine, AOP Saint-Emilion Grand Cru,

Château Destieux, 2016.

French Red Wine, AOP Pomerol, Château La Clémence, 2016.

DESSERT

« Sunflower »

Blanc-Manger, Passion Fruit, Caramel Cream, and Mauritian Rum.

Mauritian Rum,

Bougainville V.S - Aged barrel cocktail

Le
CONNOISSEUR

BY OXENHAM