

L'Explorateur

Bellingham Wine Pairing Dinner

Thursday 09th May / *Jeudi 09 Mai*

Prawns / *Crevettes*

Ceviche with champagne vinegar, crunchy tobiko
Ceviche au vinaigre de champagne, craquant de tobiko

Bellingham Homestead Sauvignon Blanc 2023

Kono-Kono

Smoked thin sliced, barley pearle with celery in risotto style
Fine tranche fumée et perle d'orge au céleri façon risotto

Bellingham Freda White Blend vintage 2022

Tuna / *Thon*

Poached half cook, white beans mousseline with truffles
Mi-cuit poché, mousseline de haricot blanc aux truffes

The Bernard Series Bush Vine Pinotage 2020

Beef / *Boeuf*

Roasted medallion, spinach, parsley and parmesan purée, morel cream Bellingham Pod
Médaille rôtie, purée d'épinards, persil et parmesan, crème de morilles

Bellingham Pod Red Blend vintage 2021

Red fruits / *Fruits rouges*

Iced soufflé

Soufflé glacé

The Bernard Series Basket Press Syrah 2018

Half Board / Full Board Guests

Clients en demi-pension / Pension complète

Rs 1,950

Bed and Breakfast / Outsider Guests

Clients en Bed & Breakfast / Extérieurs

Rs 4,200

