

STARTERS

THE CHERRY TOMATO FINE TARTLETS(V)

Roasted cherry tomato | Smoked paprika | Thyme | Tomato | Strawberry sorbet | Orange blossom

Tomates cerises rôties | Paprika fumé | Thym | Tomate | Sorbet à la fraise | Fleur d'oranger

GOURMET
BLISS

Rs 0

OTHER
PACKAGES

Rs 650

POTATO CAPUCCINO

Beef cheeks confit | Potato capuccino | Cacao powder

Joues de boeuf confites | Cappuccino de pomme de terre | Poudre de cacao

David Toutain Signature dish

Rs 0

Rs 700

CRAB TARTARE

Crab tartare flavored with combava | Apple | Soft Galantine | Apple | Cucumber cider | Capers powder

Tartare de crabe aromatisé au combava | Pomme | Galantine douce | Cidre pomme | Concombre | Poudre de câpres

David Toutain Signature dish

Rs 0

Rs 800

OCTOPUS VINDAYE

Chargrilled octopus | Vindaye mayonnaise | Celery

Poulpe grillé | Mayonnaise vindaye | Céleri

David Toutain Signature dish

Rs 0

Rs 850

SMOKED MARLIN RAVIOLIS

Smoked marlin in clear broth | Dashi | Basil oil

Marlin fumé dans un bouillon clair | Dashi | Huile de basilic

David Toutain Signature dish

Rs 0

Rs 850

POACHED KING PRAWN WITH VADOUVAN SPICE

Poached king prawn | combava | Green melon | Burnt apple mayonnaise | Cranberry | Hibiscus | Basil vinegar | Basil seeds | Coriander oil

Crevettes pochées | Combava | Melon vert | Mayonnaise aux pommes brûlées | Vinaigre canneberge | Hibiscus | Basilic | Huile de coriandre

Rs 0

Rs 850

QUINOA WITH GARDEN VEGETABLE | PICKLE CAULIFLOWER | TRUFFLE (S) (N)

Quinoa | Cauliflower pickle | Roast butternut pumpkin | Honey | Almond crumble | Ricotta cheese | Garden herbs | Truffle

Quinoa | Confit de chou-fleur | Potiron rôti au miel | Crumble aux amandes | Ricotta | Herbes du jardin | Truffes

Rs 0

Rs 1,000

FOIE GRAS BALLOTINE

Guava chutney | Toast brioche | Takamaka wine | Lychee jelly

Chutney de goyave | Brioche grillée | Vin de Takamaka | Gelée de litchi

Rs 400

Rs 1,600

PALM HEART FROM THE DOMAINE AND CAVIAR OF MADAGASCAR

Palm heart mille-feuille | "L'Esturgeon Sibérien Baeri" Caviar

Mille-feuille de palmiste | Caviar "L'Esturgeon Sibérien Baeri"

(Additional of 50g caviar | *50g de caviar additionnel*)

Rs 850

Rs 1,600

Rs 5,800

Rs 6,200

FROM THE SEA

SEABASS FISH FILLET

Seabass Fish | Crab raviolis | Cauliflower | Vanilla puree | Parsley oil | White butter

Poisson de bar | Raviolis au crabe | Purée de chou-fleur vanillé | Huile de persil | Beurre blanc

Rs 0

Rs 1,300

DORADO FILLET IN SHELLFISH "BARIGOULE"

Slow cooked Sea bream fillet | Zucchini scales | Shell "Barigoule" from our lagoon | Potato | Celery

Filet de Dorade cuit à basse température | Écailles de courgettes | Coquille "Barigoule" de notre lagon | Pomme de terre | Céleri

Rs 0

Rs 1,300

"GUEULE PAVE" CURRY, COMBAVA AND SPINACH (S)

Pan seared "gueule pavé" spinach | Combava cream | Fresh herbs

"Gueule pavé" poêlé | Épinard | Crème combava | Herbes fraîches

David Toutain Signature dish

Rs 0

Rs 1,300

BLUE LOBSTER

"Spaghetti box" | Blue lobster ragout | Salicornia

Coffre de spaghetti ragoût de homard bleu | Salicornia

Rs 1,400

Rs 2,600

FROM THE GARDEN

PUMPKIN TEXTURE (V) (N)

Smooth pumpkin espuma | Roasted butternut | Nut
Espuma de citrouille lisse | Butternut grillé | Noisette

GOURMET
BLISS

Rs 0

OTHER
PACKAGES

Rs 1,000

FROM THE LAND

WILD BOAR LOIN FROM "BEL OMBRE" (P)

Wild boar loin | Praline choux | Celery puree | Smoked pear | Salted butter caramel
*Longe de cochon maron | Choux praline | Purée de céleri-rave | Poire fumé Caramel au
beurre salé*

Rs 0

Rs 1,400

GRAIN FED YELLOW CHICKEN FROM "MONT CHOISY"

Chicken cooked under skin | Tarragon Butter | Sweet corn | Garden vegetables |
Albufera emulsion | Blossom | Spicy popcorn

*Poulet de "Mont Choisy" | Beurre à l'estragon | Maïs | Légumes du jardin | Émulsion
Albufera | Fleur | Popcorn épicé*

Rs 0

Rs 1,400

ANGUS GRASS FED FILLET & ROOTS VEGETABLES TEXTURE

Chargrilled Angus Beef | Roasted potato foam | Potato fondant | Crispy taro | Sweet potato
mouseline | Beef jus

*Boeuf Angus braisé | Mousse et fondant de pomme de terre rôtie | Arouille croustillante |
Mousseline de patate douce | Jus de boeuf*

Rs 0

Rs 1,800

WELSH LAMB

Lamb | Peas mouseline | Fava bean ragout | Pastilla | Creamy polenta | Glazed
shallot with Cranberry wine jus

*Agneau | Mousseline de petits pois | Ragoût de fèves | Pastillas | Polenta crémeuse | Échalote
glacée au jus de canneberge*

Rs 0

Rs 1,800

DUCK BREAST SLOW ROASTED

Honey Duck breast | Confit duck leg samossa | Glazed turnip and radish | Mandarin
jelly | Jus

*Magret de canard au miel | Cuisse de canard confite samossa | Navet glacé et radis | Gelée
de mandarine | Jus*

Rs 600

Rs 1,800

DESSERTS

APPLE TARTE TATIN (N)

"Tarte tatin" style with Granny smith's apple | Almond cream | Toasted coconut ice cream
*Tarte tatin fine aux pommes Granny Smith | Crème d'amandes | Crème glacée à la noix de coco
grillée*

Rs 0

Rs 600

SHORTBREAD WITH CORIANDER BEANS (N)

Chocolate mousse | Banana compote

Sablé à la coriandre | Crème de manioc au safran | Mangue

Rs 0

Rs 600

BANANA-CHOCOLATE

Chocolate mousse | Banana compote

Mousse au chocolat | Compote de banane

David Toutain Signature dish

Rs 0

Rs 600

PINK GRAPEFRUIT | AGED RUM SABAYON (S)

Fresh grapefruit with aged rum sabayon | Cracker

Pamplemousse frais au vieux rhum | Craquelin

Rs 0

Rs 600

ROAST PINEAPPLE WITH VANILLA (N)

Roast pineapple with vanilla | Lemongrass | Spice bread cracker | Tonka ice cream

Ananas rôti à la vanille | Citronnelle | Biscuit au pain d'épices | Crème glacée Tonka

Rs 0

Rs 600

COCONUT, WHITE CHOCOLAT | GREEN LEMON (N)

Chocolate crumble | Coconut sorbet | Praline | Green lemon confiture

Crumble au chocolat | Sorbet à la noix de coco | Praliné | Confiture de citron vert

Rs 0

Rs 600

LACTIC CHOCOLATE | PISTACHIO-HAZELNUT (N)

Chocolate | Hazelnut | Pistachio sponge cake

Ganache au chocolat noir | Noisette | Génoise à la pistache

Rs 0

Rs 600

DEGUSTATION MENU

LA SIGNATURE HERITAGE LE CHATEAU

Be guided by our Chef Ram, student of David Toutain 2 ** Michelin stars in Paris in this menu of 6 dishes around the best organic products directly from our plantation, the freshness of the catch of the day and the resources of the Domaine from Bel Ombre.

Laissez-vous guider par notre chef Ram, élève de David Toutain 2** Etoiles Michelin à Paris dans ce menu en 6 plats autour des meilleurs produits Bio provenant directement de notre plantation, de la fraîcheur de la pêche du jour et des ressources du Domaine de Bel Ombre.

	GOURMET BLISS	OTHER PACKAGES
APPETIZER Cherry tomato fine tartlets <i>Tartelettes fines aux tomates cerises</i>		
Palm heart from the "Domaine" Caviar from "Madagascar" <i>Cœur de palmiste du "Domaine" Caviar de "Madagascar"</i>		
Blue Lobster <i>Homard bleu</i>	Rs 1,200	Rs 3,800
Angus grass fed fillet & roots vegetables texture <i>Filet de Boeuf angus nourri à l'herbe Texture de légumes</i>		
Roasted pineapple with vanilla <i>Ananas rôti à la vanille</i>		

	GOURMET BLISS	OTHER PACKAGES
4 COURSES DISCOVERY MENU <i>MENU DÉCOUVERTE 4 PLATS</i>		
Appetizer <i>Amuse-bouche</i>		
Starter <i>Entrée</i>	Rs 0	Rs 2,800
Main course <i>Plat principal</i>		
Dessert		

	GOURMET BLISS	OTHER PACKAGES
WINE PAIRING MENU (4 GLASSES 8cl) <i>MENU ACCORDS METS & VINS (4 VERRES 8cl)</i>		
Appetizer <i>Amuse-bouche</i>	Rs 600	Rs 3,800
Starter <i>Entrée</i>		
Main course <i>Plat principal</i>		
Dessert		

MATURED CHEESE

CHEESE

Cheese slate | crackers

Fromage affiné sur ardoise | crackers

GOURMET
BLISS

Rs 0

OTHER
PACKAGES

Rs 800

All prices are in Mauritian rupees and inclusive 15% VAT
Nos prix sont en roupies mauriciennes incluant 15% de TVA

(V) Vegetarian | *Plat végétarien*

(N) Contains nuts | *Contient des noix*

(P) Contains pork | *Porc*

(S) Dish recommended by the Spa
Spécialité bien-être