

Starters / Entrées	Rs
Lobster duo Half-cooked and carpaccio of lobster with green papaya pickles	990
Duo de langouste Mi-cuit et carpaccio de langouste avec des achards de papaye verte	
Palm heart duo Salad and braised palm heart with curry sauce Red tuna tartar and spinach	900
Duo de cœur de palmier Cœur de palmier en salade et braisé à la sauce curry Tartare de thon rouge et épinards	
Cold seafood platter Mussels, shrimps, oysters and baby octopus pickles Carrot and green papaya salad with sherry dressing	1,200
Salade de fruits de mer Moules, crevettes, hûîtres et petites pieuvres confites Salade de carotte et papaye verte au vinaigre de xérès	
Pan-fried duck liver (W) Char-siew prawn and red fruit sauce	1,100
Foie gras poêlé (W) Char-siew de camaron et sauce aux fruits rouges	
Beef carpaccio (N) Marinated with garam masala Asparagus, green beans and mustard dressing	800
Carpaccio de bœuf (N) Mariné au garam masala Asperges, haricots verts et vinaigrette à la moutarde	
Smoked marlin mille-feuille Roasted beetroot and pear Ginger emulsion	800
Mille-feuille de marlin fumé Betterave et poire rôties Emulsion au gingembre	

■ Contains pork ■ Contains alcohol ■ Contains nuts ▼ Vegetarian
 ■ Contient du porc ■ Contient d'alcool ■ Contient des noix ▼ Végétarien

Prices are inclusive of 15% VAT / Prix incluant 15 % de TVA

Soups / Soupes

Rs

Gazpacho

Layers of crabmeat and tomato sherbet
Cucumber with fresh basil

550

Gaspacho

Mille-feuille de chair de crabe et sorbet de tomate
Concombre au basilic frais

Cauliflower cappuccino (V)

Cappuccino de chou fleur (V)

550

Fishes / Poissons

Roasted dorado

Polenta and spinach with cream
Bergamot emulsion

990

Dorade rôtie

Polenta et épinards à la crème
Emulsion de bergamote

Grilled red snapper

Soft pumpkin and roasted gourd with honey
Laksha sauce

950

Filet de vieille rouge grillée

Potiron et calabasse rôtie au miel
Sauce laksha

Grilled red tuna and ache d'arme tartar

Salmon lump and wakamé julienne
Japanese rice with teriyaki sauce

900

Thon rouge grillé et tartare d'ache d'arme

Oeufs de saumon et julienne de wakamé
Riz japonais avec sauce teriyaki

Catch of the day

Garden vegetables
Sea urchins emulsion

850

Pêche du jour

Légumes du jardin
Emulsion d'oursins

🐷 Contains pork 🍷 Contains alcohol 🥜 Contains nuts 🌱 Vegetarian
🐷 Contient du porc 🍷 Contient d'alcool 🥜 Contient des noix 🌱 Végétarien

Prices are inclusive of 15% VAT / Prix incluant 15 % de TVA

Crustacean / Crustacés

Rs

Seafood risotto with truffle oil **(w)** 1,200
Grilled lobster, prawn and stir-fried calamari and garlic cream sauce

Risotto de fruits de mer à l'huile de truffe **(w)**
Langouste grillée, camaron et calamars sautés et sauce à la crème d'ail

Grilled prawns **(w)** 1,300
Layers of gourd with tomato concassé
Parmesan tuiles

Camérons grillés **(w)**
Mille-feuille de patate à la vapeur et concassé de tomate
Tuiles de parmesan

Meats / Viandes

Roasted lamb rack **(N)(w)** 1,300
Pie with eggplant caviar and garden vegetables
Garlic mash of sweet potatoes

Carré d'agneau grillé **(N)(w)**
Tarte au caviar d'aubergine et légumes du jardin
Purée de patates douces à l'ail

Roasted Australian beef filet **(w)** 1,200
Green beans with mustard and braised potatoes
Mushrooms sauce

Filet de bœuf Australien **(w)**
Haricots verts à la moutarde et pommes de terre braisées
Sauce aux champignons

Duck magret **(w)** 1,100
Mash yam and passion fruit sauce

Magret de Canard **(w)**
Purée d'arouille et sauce au fruit de la passion

Braised ox tail **(w)** 990
Sweet spices and mashed potatoes with truffle oil

Queue de bœuf braisée **(w)**
Aux épices douces et purée de pommes de terre à l'huile de truffe

Hare basket **(w)** 950
Green banana with turmeric and tomato chutney

Parcelle de lièvre **(w)**
Banane verte safranée et chutney de tomate

P Contains pork **W** Contains alcohol **N** Contains nuts **V** Vegetarian
P Contient du porc **W** Contient d'alcool **N** Contient des noix **V** Végétarien

Prices are inclusive of 15% VAT / Prix incluant 15 % de TVA