

Starters / Les entrées



“Ti gazack” **garam masala**

country tradition: samoussa, chicken wings with honey and soy sauce,
lentils and chilli balls, shredded crispy vegetables

*Le **garam massala** dans les « ti gazack »*

*tradition du pays : samoossa, ailerons de volaille au miel et sauce soja,
gâteau piment, julienne de légumes croquants*

Rs 450

Mild **curry** and **goat cheese**

almonds gnocchi, dried mango and spring onions

*Le **curry** doux et le **fromage de chèvre***

en gros gnocchi aux amandes, mangue séchée et queue d'oignon

Rs 480

Lemon coriander and **seafood** salad

thin diced vegetable pickles

*La **coriandre citronnée** et les **fruits de mer** en salade*

à la fine brunoise de légumes pickles

Rs 640

Black **sarawak pepper** and Indian Ocean **albacore tuna**

tartar with passion fruit and coconut milk

*Le **poivre noir sarawak** et le **thon albacore** de l'Océan Indien*

en tartare au fruit de la passion et lait de coco

Rs 580

Star anis and **Spangled emperor**

Marinated with lime and coconut juice

*L'**anis étoilé** et le **capitaine***

mariné au citron vert et au jus de coco

Rs 580

Sipaye chilli and **tiger shrimps**

on a green papaya and grilled peanuts salad

*Le **piment sipaye** et les **crevettes tigrées***

sur une salade de papaye verte et arachides grillées

Rs 640

Cayenne chilli, **palm heart**

*“**maison rouge**” mango salad*

raw-cooked with sourane pickles

*Le **piment de cayenne**, le **palmiste royale***

et les mangues maison rouge en salade

Rs 580

Coriander and **Australian scallop**

Pan-fried with libanese mezze flavours

*La **coriandre en graine** et les **St jacques d'Australie***

poêlées aux saveurs d'un mezze Libanais

Rs 640



RELAIS &
CHATEAUX

+15% Vat / Tva

Main Course / Plat Principal



Sichuan and grouper

sautéed and glazed with mirin, sesame oil, soy sprouts salad

Le Sèchuan et la babonne

sautée et déglacée au mirin, huile de sésame, salade de pousses de soja

Rs 950

Preserved ginger and Seychelles red snapper

steamed, emulsion cooking with cottage cheese, lemongrass and kohinoor basmati

Le gingembre confit et le bourgeois des Seychelles

à la vapeur, cuisson émulsionnée au fromage blanc, citronnelle et basmati kohinoor

Rs 950

Cardamom and Indian Ocean albacore tuna

half-cooked, "pipengaille" chutney, bell-peppers and bitter gourd chips

La cardamome et le thon albacore de l'Océan Indien

servi mi-cuit sur un chatini de pipengaille, fondue de poivron et chips de margoze

Rs 950

Saffron and lagoon seafood creole-style bouillabaisse

Le safran et les fruits de mer du lagon en bouillabaisse à la façon créole

Rs 1500

Ginger and grilled king prawns

warm palm heart and tomato salad

Le gingembre et les gambas royal grillées

sur une salade tiède de cœur de palmiste et pomme d'amour

Rs 1400

Mazavarou and grilled lobster

four roots with "malbar brede", rougaille sauce

Le mazavarou et la langouste grillée

quatre quatre de racines au brède malbar, sauce rougaille

Rs 1700

Sesame and Australian beef

Tartar with asian flavours, sticks potato

Le sésame et le boeuf d'Australie

en tartare aux saveurs de l'asie, cornet de pomme allumette

Rs 1400

Massala curry, tiger shrimps and farm chicken

Le curry massala, les crevettes tigrées et la volaille de ferme

Rs 1200

Mustard seeds and red drum from Pointe aux Feuilles

banana leaves papillote, coconut pilaf rice

Les graines de moutarde et l'ombrine de Pointe aux Feuilles

en papillote de feuille de banane, pilaf au lait de coco

Rs 950

Fennel and squid

Grilled served with stuffed conchiglionni, mussel juice celouté

La graine de fenouil et le calamar

grillé servi avec des conchiglionni farci, velouté de jus de moule

Rs 890

