



STARTERS - ENTRÉES

Wild asparagus, bitter leaves from Zimbabwe, coconut jelly,
daikon, grapefruit, red wine butter

*Asperges sauvages, mesclun de Zimbabwe, gélatine de noix de coco,
navets acidulés, pamplemousses, beurre au vin rouge*

SCR 276

Seared yellow fin tuna with fresh coconut, slow cooked endive with orange, melon,
marinated white radish, passion fruit reduction

*Thon jaune juste saisi, noix de coco fraîche, endive cuite lentement à l'orange, melon, radis
blanc mariné, réduction au fruit de la passion*

SCR 335

Grilled seafood simmered in a fragrant reef fish soup,
sweet potato, focaccia, aioli

*Fruits de mer grillés mijotés dans une soupe de poisson de roche,
patates douces, focaccia, aioli*

SCR 335

Curry seared scallops, caramelized pork belly,
braised snake gourd and green apple, coriander reduction

*Noix de Saint Jacques saisies au curry, travers de porc caramélisé,
patole braisée, pomme verte, réduction à la coriandre*

SCR 370

Slow cooked duck liver, chili speckled mango, fruit compote,
green cabbage, Port juice

*Foie gras au torchon, mangue piquée au piment, compote de fruits,
chou vert, jus au Porto*

SCR 370

Madagascan crab ravioli, fennel, pak choi, wild herbs

Raviole à la chair de crabe de Madagascar, fenouil, pak choi, herbes locales

SCR 370

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX



Slow cooked tomato with muscovado sugar, pineapple vindaya, warm pulses,
root vegetables, sweet & sour juice

*Tomate cuite lentement au sucre muscovado, vindaye d'ananas, légumes secs tièdes,
légumes racines, jus aigre doux
(Vegetarian / Végétarien)*

SCR 350

Baked reef fish, marinated squid, sweet potatoes,
cherry tomatoes, curry leaves & fresh turmeric velouté

*Poisson du récif cuit au four, calamars marinés aux fines herbes, patates douces,
tomates cerises, velouté aux senteurs de cari pillai et curcuma*

SCR 590

Red snapper rubbed with vetiver, light potato puree,
petsai, braised pumpkin, citrus flavoured juices

*Pavé de bourgeois frotté au vétiver, pomme mousseline,
côtes de petsai, potiron braisé, sucs citronnés*

SCR 590

Tea smoked big game fish, zucchinis, bell peppers, cos lettuce,
pickled lemon, light bottarga sauce

*Retour de pêche au gros légèrement fumé au thé, courgettes,
poivrons, laitue romaine, citron confit, sauce à la boutargue*

SCR 610

Duck breast cooked with sweet spices and served pink, crispy crackling,
fondant potatoes, onion marmalade and red beet,
honey juice with cardamom

*Magret de canard frotté aux épices douces servi rosé avec son croustillant,
pomme fondantes, marmelade d'oignons, betteraves,
jus au miel et à la cardamome*

SCR 660

Grilled Angus beef fillet, butternut squash, braised shallot,
local spinach, pancetta, tamarind reduction

*Filet d'Angus grillé, courge butternut, échalotes caramélisées,
épinards, pancetta, jus de bœuf lié au tamarin*

SCR 715

(Supplement of SCR 230 per person for HB guests)

(Supplément de SCR 230 par personne pour les clients en demi-pension)

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 15% GOVERNMENT TAX & EXCLUDE SERVICE CHARGE



DESSERTS



Cheesecake with cinnamon crumble,
light vanilla cream, mango jelly

*Cheesecake au crumble de cannelle,
crème légère à la vanille, gelée de mangue*

SCR 250

Dark chocolate "coque", light cream,
cocoa sorbet, spiced and salted biscuit

*Coque au chocolat noir, crème légère,
sorbet au cacao, biscuit salé et épicé*

SCR 290

Tropical fresh fruit soup, Coco d'Amour liqueur sorbet
Soupe de fruits tropicaux frais, sorbet à la liqueur Coco d'Amour

SCR 250

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 15% GOVERNMENT TAX & EXCLUDE SERVICE CHARGE



DESSERTS



Pineapple raviole, vanilla syrup, iced pineapple crémeux
Ravioles d'ananas, sirop de vanille, crémeux d'ananas glacé

SCR 250

Trio tropical sorbet, coconut meringue,
red berry jelly

*Trio de sorbets tropicaux, meringue à la noix de coco,
gelée aux baies rouges*

SCR 240

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 15% GOVERNMENT TAX & EXCLUDE SERVICE CHARGE