

THE CREOLE INSPIRATION
L'INSPIRASYON KREOL

Trilogy

Creole celeriac salad, smoked fish with mango, crumbed prawn with coconut

Céleri rave en salade, poisson fumé et mangue, gambas panées à la noix de coco

Scr 400

Prawn and crab salad, sweet chili dressing

Salade de crevette et crabe, sauce au piment doux

Scr 400/Scr 630

**Grilled garouper fillet and sweet potato puree,
ginger and coconut sauce**

*Filet de garouper grillé et « rose de Malaga » en purée,
émulsion au gingembre et noix de coco*

Scr 400/Scr 630

Spicy octopus curry with steamed Basmati rice and assorted chutney

Curry épicé de poulpe, riz Basmati à la vapeur et assortiment de chutney

Scr 360/Scr 500

Char grilled chicken with vegetable Asar and green mango salad

Filet de volaille fermière grillé et légumes façon Asar, salade de mangue verte

Scr 400/Scr 630

THE MEDITERRANEAN INSPIRATION
INSPIRATION MEDITERRANEENNE

Seared scallops with creamed celeriac, beetroot jam and candied bacon

*Noix de Saint Jacques et crème de céleri rave,
confiture de betterave et poitrine de porc gourmande*

Scr 450

Venetian calamari

Bok choy, tomato, olive, garlic and lemon

Poêlée de calamars, choux chinois, tomates et olives parfumée à l'ail et au citron

Scr 450/Scr 690

**Pan seared yellow fin tuna with warm caramelized onion,
lentil salad and roasted pepper salsa**

*Steak de thon poêlé aux oignons grelots caramélisés,
lentilles vertes en salade et salsa de poivrons rouges*

Scr 400/Scr 630

**Rib eye of Beef on ponzu sauce, green asparagus and pesto risotto
with truffle stuffed baby potatoes**

*Noix d'entrecôte de boeuf sur une sauce "ponzu", risotto au pesto
et asperges vertes, pommes de terre nouvelles truffées*

Scr 1050

**Spring lamb loin with thyme cooked in his jus (24 hours),
foie gras "a la plancha" and rice "Senbei"**

*Filet d'agneau au thym cuit dans son jus (pendant 24 heures),
foie gras « a la plancha » et galette de riz « Senbei »*

Scr 1050

THE ASIAN INSPIRATION
INSPIRATION ASIATIQUE

“Tom Kah Gai”

Chicken coconut soup with lemongrass and kaffir lime leaves
Soupe de poulet au lait de noix de coco parfumée à la citronnelle et aux feuilles de combava
Scr 360

Black sesame crusted tuna carpaccio with wasabi tartar sauce

Carpaccio de thon albacore en croûte de sésame noir, sauce tartare relevée au wasabi
Scr 400

Stir Fried Udon Noodles with Mixed Seafood

Nouilles “Udon” et fruits de mer préparés au wok
Scr 450/810

Steamed Red Snapper with Bok Choy, Lemon, Garlic and Chilly Dressing

Filet de bourgeois et choux chinois cuits vapeur aux infusions de citron, ail et chili
Scr 630

THE INDIAN INSPIRATION
INSPIRATION INDIENNE

Chicken “Makhanwala”

Butter chicken with pickled mango and rice Pilaf
Volaille fermière façon “makhanwala”, riz pilaf et achards de mangue
Scr 660

Szechuan beef with cumin rice

Emincé de boeuf préparé au poivre de Szechuan, riz parfumé au cumin
Scr 750

Mixed seafood tandoori platter and yoghurt Raita sauce

Variation de fruits de mer tandoori, sauce Raita au yaourt frais
Scr 1000

THE ARABIC INSPIRATION
INSPIRATION ORIENTALE

Lobster Harraa

Grilled Lobster with mashed potato, steamed asparagus and spicy Harraa sauce
Homard grillé, pulpe de pomme de terre, asperges vertes et sauce Harraa

Scr 1800

Vegetable Kebab

With cumin tomato sauce and Moroccan Couscous
Brochette de légumes, sauce tomate au cumin, Couscous à la marocaine

Scr 500

Syadia

Chermoula marinated catch of the day fish with Syadia rice and Lemonata sauce
Poisson du jour mariné façon Chermoula, riz Syadia et sauce Lemonata

Scr 630

Molokia

Braised Chicken in Molokia stew served with steamed Basmati rice
Volaille fermière braisée au Molokia, riz Basmati cuit vapeur

Scr 810

THE ARABIC EXPERIENCE - Scr 1800
L'EXPERIENCE ORIENTALE

Assorted cold and hot Mezzeh

Assortiment de Mezzés froids et chauds

Oriental mixed grill

Lamb cutlet, beef skewer, kofta, chich taouk

Um Ali

Oriental dessert with dried nuts and shaved coconut
Dessert oriental aux fruits secs et noix de coco râpée

Freshly cut seasonal fruit platter

Assiette de fruits de saison frais

Shisha

Your choice of flavor

All prices quoted are in Seychelles Rupees and are subject to Service Charge and Government Taxes
The first price is for a starter portion, and the second price is for a main course portion

DESSERTS
DESSERTS

Passion fruit and mango « soufflés », with lollipop chocolate ice cream

Soufflés aux fruits de la passion et à la mangue, sucette glacée au chocolat

Scr 360

“ Manjari” chocolate fondant and chocolate ice cream

Fondant chocolat « Manjari » et glace chocolat

Scr 360

Lemongrass crème brûlée

Crème brûlée à la citronnelle

Scr 330

Banana spring rolls with caramel sauce and vanilla ice cream

Spring rolls de banane, sauce au caramel et glace vanille

Scr 330

Coconut tart with kaffir lime sorbet

Tarte à la noix de coco et sorbet au citron kaffir

Scr 360

Maia cup (for 2 persons)

**Assorted sorbets and ice creams with toppings of your choice: chocolate or red fruit
sauce, whipped cream, hazelnuts, crushed cookies and chocolate drops**

Coupe Maia (pour 2 personnes)

*Assortiment de sorbets et glaces accompagnés de sauce au chocolat, coulis de fruits rouges,
crème Chantilly, noisettes, cookies concassés ou morceaux de chocolat selon votre choix*

Scr 690