

CHRISTMAS EVE DINNER MENU

€108 PER ADULT | €65 PER CHILD (4-11 YEARS)

AMUSE-BOUCHE

Grilled baby octopus, Mauritian Creole sauce, pineapple & cucumber salsa
Baby poulpe grillé, sauce créole mauricienne, salsa d'ananas et de concombre

STARTER

Pan-seared foie gras, pear confit in white wine, orange reduction, and chicken jus
Foie gras poêlé, poire confite au vin blanc, réduction d'orange et jus de volaille

FISH COURSE

Pan-seared salmon in a crust, champagne sauce with mussels and salmon roe
Saumon poêlé en croûte, sauce au champagne, moules et œufs de saumon

PALATE CLEANSER

Mango and lime granita, infused with local rum and coconut
Granité de mangue et de citron vert, parfumé au rhum local et à la noix de coco

MAIN COURSE

OPTION 1:

Pan-seared duck breast, green pea purée, confit apple, grilled asparagus, and passion fruit duck jus
Magret de canard poêlé, purée de petits pois verts, pomme confite, asperge grillée, jus de canard aux fruits de la passion

OR

OPTION 2:

Tournedos Rossini, crispy potatoes with garlic & parsley, and Bordelaise sauce
Tournedos Rossini, pommes sarladaises, sauce bordelaise

DESSERT

Le Champignon des Forêts Gourmandes
The Delicacy of the Forests

