

LA MAISON D'ÉTÉ
HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE

BY
NEWMARK

NEW YEAR'S EVE MENU

€145 per adult | €87 per child (4–11 years)

AMUSE-BOUCHE

*Huître Fine de Claire sur lit de gros sel, granité de mangue et piment doux,
mignonnette de letchis*

Fine de Claire oyster on sea salt, mango & mild chili granita, lychee mignonette

ENTRÉE / STARTER

Noix de Saint-Jacques fraîches aux agrumes, disque de courgette et consommé de pomme et fenouil

Fresh scallops with citrus, zucchini disc, and apple–fennel consommé

SOUPE / SOUP

Gaspacho de melon servi avec son crémeux et ravioli de mangue

Melon gazpacho served with creamy mango ravioli

PLAT DE LA MER / LOBSTER COURSE

*Queue de langouste cuite au beurre de crustacés, purée de coco frais et émulsion de crustacés
au rhum Chamarel*

**Butter-poached lobster tail, fresh coconut purée, and crustacean emulsion infused with
Chamarel rum**

TROU NORMAND / PALATE CLEANSER

Granité de citron, basilic et poivre noir

Lemon, basil & black pepper granita

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

*Filet de bœuf australien grillé, champignon portobello glacé au jus de bœuf, broccolini sautés,
tomates cerises et sauce au vin rouge*

**Australian grilled beef fillet served with glazed portobello mushroom in beef jus, sautéed
broccolini, cherry tomatoes, and red wine sauce**

DESSERT / DESSERT

Ganache au chocolat "Sapphire"

Sapphire chocolate ganache