

LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE

BY
NEWMARK

A VALENTINE'S GASTRONOMIC JOURNEY

UN VOYAGE GASTRONOMIQUE DE LA SAINT-VALENTIN

RS 3 000 PER PERSON | RS 3 000 PAR PERSONNE

AMUSE-BOUCHE

Smoked salmon & aged cheese wafer
Gaufrette au saumon fumé et au fromage affiné

FIRST ENCOUNTER | PREMIÈRE RENCONTRE

Sunflower seed & shrimp risotto, dried fruits, butter-paprika glaze & crustacean emulsion
Risotto aux graines de tournesol et aux crevettes, fruits secs, glaçage au beurre et au paprika et émulsion de crustacés

TROU NORMAND

Yuzu & Sake Granita
Granité yuzu & saké

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

FOR HIM | GRILLED LAMB RACK
Roasted rack of lamb, celeriac purée, slow-cooked fennel confit, lamb jus

FOR HER | PAN-SEARED CAPITAINE FILLET
beurre noisette, mussel jus

POUR LUI | CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ
Carré d'agneau rôti, purée de céleri-rave, fenouil confit mijoté, jus d'agneau

POUR ELLE | FILET DE CAPITAINE POÊLÉ
beurre noisette, jus de moules

DESSERT

Red Velvet Déclinaison, beetroot gel & framboise sorbet
Red Velvet Déclinaison, gel de betterave & sorbet framboise