

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