



Coquillages

MAURITIUS

DINNER MENU | MENU SOIR



STARTERS | ENTRÉES

BB HB / FB / AI

Palm Heart Salad with Smoked Marlin & Passion Fruit Dressing Salade cœur de palmiste avec marlin fumé & vinaigrette au fruit de la passion	790	-
--	-----	---

Truffle Risotto with Confit Asian Mushrooms & Parmesan Foam 🍷🌿 Risotto à la truffe avec des champignons asiatiques confits & mousse de parmesan	790	-
---	-----	---

Baby Burrata, Guacamole, Assorted Tomatoes with Fresh Basil Salad, Seed crusted lavash & Balsamic Glaze 🍷🌿 Salade de mini burrata, guacamole, assortiment de tomates, basilique frais, lavash aux grains & réduction de vinaigre balsamique	760	-
---	-----	---

Beef Carpaccio & Tartar with Saffron Arancini, celeriac & Truffle Dressing 🍷🌿 Carpaccio & tartare de boeuf avec arancini au safran, céleri rave & vinaigrette à la truffe	760	-
---	-----	---

Scallop Crudo with pickle Cucumber & Citrus coriander Dressing 🍷🌿 Crudo de saint Jacques, concombre confit, vinaigrette coriandre & agrumes	1200	320
---	------	-----

“Surf and Turf” Foie Gras & Butter-Poached Gambas, rabbit purée, celeriac purée & pomme marmelade 🍷🌿 “Terre et Mer” foie gras & gambas pochées au beurre, purée de Carotte, purée de céleri rave & marmelade de pomme	1200	320
---	------	-----

All prices are in MUR including 15% VAT & Service Charge
Tous les prix sont en MUR incluant 15% VAT & Frais de service

All Inclusive, Full board and Half board guest are entitled to one starter, one main course and one dessert
Les clients en pension tout comprise, complète et demi-pension ont le droit a un entrée, un plat principal et un dessert.

🍷 Contains Shellfish 🌿 Contains Nuts 🍷 Gluten Free 🍷 Contains Pork 🌿 Vegetarian
🍷 Contains Dairy 🌿 Vegan 🍷 Sustainable Seafood 🍷 Contains Alcohol

Please inform us for any allergies or dietary restrictions
Merci de nous informer de toutes allergies ou restrictions alimentaires



MAIN COURSES | PLAT PRINCIPAUX

BB HB / FB / AI

Herb-Crusted Lamb Loin with Basque Pepper style, Green Pea Purée & Truffle Dauphinoise Potatoes  
Longe d'agneau en croûte d'herbes, poivron cuit façon basque, purée de petits pois & pommes de terre dauphinoise à la truffe

1830

320

Beef Tenderloin Rossini, Foie Gras Toast, Truffle Potato Purée & Green Asparagus with Périgueux Sauce  
Filet de bœuf Rossini, foie gras, crème d'épinards, purée de pommes de terre à la truffe, asperge & sauce Périgueux

1780

420

Chicken Breast with Mushroom Duxelles, Beetroot Fondants, Butternut Squash Purée & Parsley Hollandaise 
Suprême de poulet farcie aux champignons duxelles, fondant de betteraves, purée de courge, butternut & sauce hollandaise au persil

1100

-

5-Spices Roasted Duck Breast with Confit Asian Mushrooms, Sweet Potatoes, Gnocchi, carrot puree & Thyme Sauce  
Magret de canard rôti aux 5 épices, champignons asiatiques confits, patate douce, gnocchi, purée de carotte & sauce au thym

1570

-

Roasted Red Snapper with Poached Yabbies Tails, Asparagus, Bok Choy, Cauliflower Purée & Creamy Polenta with capers & sundried Tomatoes   
Vivaneau rouge rôti avec queues de yabbi pochées, asperges, pak-choï, purée de chou-fleur & polenta, capres, tomates séchées crémeuse

1200

-

All prices are in MUR including 15% VAT & Service Charge
Tous les prix sont en MUR incluant 15% VAT & Frais de service

All Inclusive, Full board and Half board guest are entitled to one starter, one main course and one dessert
Les clients en pension tout comprise, complète et demi-pension ont le droit à un entrée, un plat principal et un dessert.

 Contains Shellfish  Contains Nuts  Gluten Free  Contains Pork  Vegetarian
 Contains Dairy  Vegan  Sustainable Seafood  Contains Alcohol

Please inform us for any allergies or dietary restrictions
Merci de nous informer de toutes allergies ou restrictions alimentaires



MAIN COURSES | PLAT PRINCIPAUX

BB HB / FB / AI

Vegetable Lasagna with Napolitana Sauce 🍷🌿
Lasagne aux légumes avec sauce napolitaine

890 -

Oven-Baked Ombrine with Buttered Mashed Potatoes, French Green Beans, Semi-Dried Tomatoes, Kalamata Olives & Butter Sauce 🍷🥔

1260 -

Ombrine rôtie au four, purée de pommes de terre onctueuse, haricots croquants à la française, tomates demi-séchées, olives kalamata & sauce beurre blanc

Seared Local Red Tuna Loin with Celery, Potato, Braised Baby Leeks, Artichoke Hearts, Mediterranean Caponata & Fenugreek Sauce 🍷🥔

1260 -

Longe de thon rouge local, purée de pomme de terre & céleri, poireaux braisés, cœurs d'artichaut, caponata méditerranéenne & sauce au fenugrec

Whole Grilled Lobster with Baby Fingerling Potatoes, Asparagus, and Garlic Herb Butter 🍷🥔

3700 1200

Langouste entière grillée, accompagnée de pommes de terre grenaille, d'asperges croquantes et d'un beurre aux herbes & à l'ail

Seafood Platter with Mussels, Baby Calamari, Roasted Gambas, Local Grilled Fish, and Half Lobster served with a Beurre Blanc Sauce 🍷🥔🦞

3990 1500

Plateau de fruits de mer : moules, calamars, gambas rôties, poisson local grillé et demi-langouste et une délicate sauce beurre blanc

All prices are in MUR including 15% VAT & Service Charge
Tous les prix sont en MUR incluant 15% VAT & Frais de service

All Inclusive, Full board and Half board guest are entitled to one starter, one main course and one dessert
Les clients en pension tout comprise, complète et demi-pension ont le droit a un entrée, un plat principal et un dessert.

🦞 Contains Shellfish 🥜 Contains Nuts 🌾 Gluten Free 🐷 Contains Pork 🌿 Vegetarian
🥛 Contains Dairy 🌱 Vegan 🐟 Sustainable Seafood 🍷 Contains Alcohol

Please inform us for any allergies or dietary restrictions
Merci de nous informer de toutes allergies ou restrictions alimentaires



DESSERTS

BB HB / FB / AI

White Chocolate Ganache with Citrus Marmalade & Ginger Crumble    **630 110**
Ganache de chocolat blanc avec marmelade d'agrumes & crumble au gingembre

72% Dark Chocolate Mousse and Passion Fruit Financier    **630 110**
Mousse au chocolat noir 72% & financier au fruit de la passion

Yogurt and Raspberry Parfait with Wild Berries & Star Anise Compote   **530 -**
Parfait au yaourt et à la framboise avec une compote de baies sauvages & d'anis étoilé

Mango-lemon mousse & vanilla cremeux    **530 -**
Mousse mangue-citron & crèmeux à la vanille

Fresh fruit salad & lemon sorbet   **610 -**
Salade de fruit frais & sorbet au citron

Chocolate Monte Carlo    **710 210**
Monte Carlo au Choclat

All prices are in MUR including 15% VAT & Service Charge
Tous les prix sont en MUR incluant 15% VAT & Frais de service

All Inclusive, Full board and Half board guest are entitled to one starter, one main course and one dessert
Les clients en pension tout comprise, complète et demi-pension ont le droit a un entrée, un plat principal et un dessert.

 Contains Shellfish  Contains Nuts  Gluten Free  Contains Pork  Vegetarian
 Contains Dairy  Vegan  Sustainable Seafood  Contains Alcohol

Please inform us for any allergies or dietary restrictions
Merci de nous informer de toutes allergies ou restrictions alimentaires