

CODE VESTIMENTAIRE EN SOIREE

*Chers Madame et Monsieur,*  
*Une tenue chic décontractée est exigée pour le*  
*dîner*  
*au Château Mon Désir. Le port du short,*  
*de t-shirts de sport, mini-jupes et tenues de*  
*sport n'est pas*  
*accepté. Le pantalon est de rigueur pour les*  
*hommes.*  
*Les jeans et chaussures de sport n'y sont pas*  
*autorisés.*

## Entrées

*Asperges à la vapeur, œuf poché et mousseline aromatisée aux agrumes*

Rs 390

*Fillet de saumon norvégien séché, salade de pommes de terre, copeaux de fenouil, caviar de saumon, parfumée au citron et huile d'aneth*

Rs 690

*Oufs de caille Kadail, blinis, caviar d'Oscietra, salade et confiture d'oignons rouges*

Rs 790

*Langoustine flambée, ceviche de langoustines, concombre compressé à l'aneth et purée de fenouil*

Rs 1,450

## Entrées Végétariennes

*Légumes verts sélectionnés avec des légumes rôtis et vinaigrette italienne*

Rs 325

*Fromage de chèvre gratiné, pomme Granny Smith, velouté de parmesan et crostini aux tomates*

Rs 390

## Soupes

*Velouté de courge et carotte à la truffe avec torsade de parmesan*

Rs 490

*Château Mon Désir*  
FINE DINING

*Bisque de langouste aromatisé au citronnelle,  
vol-au-vent de langouste à la crème au rhum épicée*

Rs 795

## *Poissons et Crustacés*

*Marinière de crevettes aux fleurons de brocoli et risotto sepia,  
copeaux de Parmigiano Reggiano.*

Rs 890

*Filet de Babonne poché accompagné de purée de céleri, asperges pochées,  
beurre blanc au safran et tempura de St Jacques saupoudré de  
Togarashi.*

Rs 995

*Filet de Vielle Rouge rôti, pomme parisienne, copeaux de carottes,  
bouillon de poisson aux épices asiatiques.*

Rs 1,195

*Saumon poêlé, fenouil cuit dans un bouillon de safran,  
gastrique de grenade et purée de pois au wasabi.*

Rs 1,295

*Duo de Langouste - Queue de langoustine et raviolis de langouste,  
sauce curry au coco*

Rs 1,890

## *Plat Signature Château*

*Chateaubriand servi avec purée de courge -orange, pomme fondante,  
oignons caramélisés, beurre composé et jus de Porto à la truffe*

*Préparé à votre table - Pour deux personnes*

*Château Mon Désir*  
FINE DINING

## *Volailles & Viandes*

*Blanc de poulet rôti servie avec polenta crémeuse aux zestes d'orange,  
sauce aux morilles et poivre rose*

Rs 890

*Roulade de poulet au truffe, foie gras poêlée,  
boulettes de pommes de terre & parmesan, carottes et réduction de jus  
de poulet*

Rs 1,190

*Filet mignon de porc, purée de pomme, croquette au fromage bleu,  
pomme au vinaigre de cidre, l'huile de fèves et de Juniper, sauce  
moutarde au miel.*

Rs 990

*Magret de canard en croûte d'épices, potiron au miel, purée de pommes  
de terre,  
chutney de pêche et jus de canard à la liqueur de pêche.*

Rs 1,190

*Noisette d'agneau, champignons des bois, quenelle de pommes de terre  
aux herbes, artichauts grillés, d'oignons confits, tomates italiennes,  
salsa verde et jus d'agneau*

Rs 1,890

*Filet de boeuf (Black Angus) grillé servi avec des morilles, purée de  
patates douces et d'échalotes, mousse de pommes de terre et sauce au  
vin rouge.*

Rs 1,490

## Plats Principaux Végétariens

*Légumes rôtis, polenta, compote de pesto et d'harissa*

Rs 490

*Courge braisé à l'orange, chicorée, courgette pappardelle aioli,  
tuile de parmesan et essence de tomate piquante*

Rs 490

*Paprika farci gratiné aux légumes crémeux,  
ravioles de courge et jus de tomates truffées*

Rs 490

## Fromages

*Sélection des fromages français  
servis avec une compote de fruits de saison et noix grillées*

Rs 790

## Desserts

*Caramel au chocolat et gelée de fraise cheesecake servi avec croustillon de noix,  
yaourt au fraise et salade de fraise*

Rs 590

*Panacotta au basilic avec confiture de tomate, servis avec basilic granulé et mascarpone au miel*

Rs 590

*Soufflé de pistacchio, framboises confit au Prosecco, crème anglaise au chocolat*

Rs 690

*"Apricots glacée parfumée au Miel et Amareto avec du thym, meringue italienne, quenelle de crème fraîche et croustillon au miel miette de biscotti et pistacchio amers étoilé râpé*

Rs 690

*Parfait praliné, crémeux au chocolat noir, noisettes sucrées et salées,  
miettes de chocolat et de café*

Rs 690





