

le 19 mars  1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents



Château Mon Désir

Chef : Poutot Eric

Adresse : Turtle Bay
20101 Balaclava

Numéro de téléphone : +2302041014

Site internet : www.chateaumondesir.mu



Entrée froide

Carpaccio de coquilles St Jacques marinées avec une vinaigrette à l'huile d'olive AOC de Menton parfumée avec son jus de coriandre et citron, croquettes de saumon et son caviar de poisson

Entrée chaude

Crème de Polenta à la truffe d'hiver servie avec son œuf de caille frit parsemé de dés de foie gras

Poisson ou crustacé

Bar de la Méditerranée flambé au fenouil servi avec une ratatouille provençale accompagné de sa cassolette de moules marinière

Viande ou volaille

Tournedos de filet de bœuf 'Rossini' servi avec pommes de terre façon Venassienne, endives caramélisées et ses jeunes carottes fondantes, sauce Pommerol

Fromage

Assortiment de 5 sortes de fromages français affinés par un maître fromager servis avec des tranches de pain aux fruits confits

Dessert

Soufflé au chocolat 'Callebaut' servi avec sa crème glacée à la vanille faite maison

Prix du menu

Rs 4700, supplément de RS 1200 pour la sélection du sommelier et digestif

le 19 mars  1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents

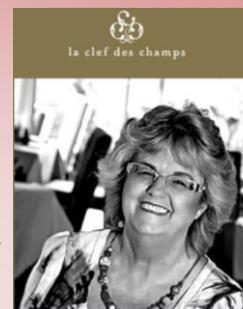


La Clef des Champs

Chef : Jacqueline Dalais
Adresse : Avenue Queen Mary
74102 Floreal

Numéro de téléphone : +230 6862509, +230 6863458,
+230 57285562

Site internet : www.laclefdeschamps.mu



Entrée froide

Calisson fondant de langouste

Entrée chaude

Cappuccino d'oursins de nos mers, Tuille de pain à l'ancienne grillée aux herbes

Poisson ou crustacé

Pavé de saumon aux noix de St Jacques & girolles, Sauce crémée

Viande ou volaille

Epaule d'agneau confite, tranches d'aubergines et artichauts frais

Fromage

Bleu du Queyras, Pyrénées Brobis (Fromage au lait de Brebis), Beaufort Réserve (au lait de vache), Brie de Melun, Vieux conté Extra

Dessert

Succès Praliné

Prix du menu

Rs 3000 TTC

le 19 mars  1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents



La Goelette

Chef : Michel De Matteis

Adresse : ROYAL PALM Royal Road
30512 Grand Baie

Numéro de téléphone : +230 209 83 00

Site internet : www.beachcomber-hotels.com/hotel/royal-palm



Entrée froide

Marbré de foie gras de canard au thon Albacore et fruits exotiques

Entrée chaude

Mousseline de crevettes tigrées, biscuit de cocotier

Poisson ou crustacé

Petit salé de la mer à la créole

Viande ou volaille

Croquant d'agneau aux céréales, endives caramélisées aux épices

Fromage

Sélection de notre maitre fromager Hervé Mons

Dessert

Dome vanille passion, sorbet noix de coco

Prix du menu

Rs 4200

le 19 mars  1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents



La Rose Des Vents

Chef : Nizam Peeroo

Adresse : Labourdonnais Waterfront Hotel
Le Caudan Waterfront
Port Louis

Numéro de téléphone : +230 202 4009

Site internet : www.indigohotels.com



Entrée froide

Rouelle de Coeur de Palmier Pochée, Tartare de chair de crabe FaiFai,
Sauce emulsionnée au Combava

Entrée chaude

Poêlé de Foie gras de Canard de Terracine au suc de mangue

Poisson ou crustacé

Filet de Vieille Rouge cuit au four accompagné de son Maki de pomme
d'amour, Filament de piment craquant de pois mange tout, beurre blanc
parfumé au feuille de carri poulée

Viande ou volaille

Longe de cerf cuit en basse température, mousseline d'Arouille, étuvé de
brède malabar et son jus de cuisson relevé au baie rose

Fromage

Rôti de Camembert cerneaux de noix, Miel organique Niaouli

Dessert

Sphère au chocolat, chiboust de banane figue caramélisée au sucre de
muscovado et flambé an rhum brun de Chamarel

Prix du menu

Rs 1,800 TTC (45 Euros)

le 19 mars  1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents



Le Château De Bel Ombre

Chef : Ravi Kanhye

Adresse : Domaine de Bel Ombre
61002 Bel Ombre

Numéro de téléphone : +230 601 5500

Site internet : www.heritageresorts.mu



Entrée froide

Cuisse de canard en rilette, copeaux de magret fumée et salade d'asperge croquante

Entrée chaude

Bisque de langouste et sa mousse au caviar

Poisson ou crustacé

Filet de saumon mi-cuit au sel noir, sauce champagne et jeune légume confit à la truffe

Viande ou volaille

Tournedos de « Bœuf Rossini » et sauce madère

Fromage

Assiette de fromage affine ; Reblochon fermier, Tomme de Savoie et Vieux comte

Dessert

Mille-feuille chocolat

Prix du menu

Rs. 3500

le 19 mars  1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents



Le Courtyard Restaurant

Chef : Mootoosamy Vasoo Alankalee

Adresse : Angle des rues Chevreau et St Louis
11302 Port Louis

Numéro de téléphone : 230 2100810 / 230 2100834

Site internet : le-courtyard.com/



Entrée froide

Cœur de Palmier frais en salade, carpaccio de thon Albacore Mesclun et sa vinaigrette aux agrumes

Entrée chaude

Escalopés de foie gras poêlé, Crème de Cassis réduite, salsa d'avocats

Poisson ou crustacé

Noix de St Jacques poêlé et scampi grillé sur un lit forestier Emulsion de jus de crustacés

Viande ou volaille

Magret de canard poêlé à la fleur de sel Panachés de pommes de terre sautées Julienne de mangetout

Fromage

La ronde de la vachère (Camembert de l'Ile au Dodo, Crottin de Chavignol, Bleu d'Auvergne)

Dessert

Coulant au chocolat noir, Crème glacé maison au miel et gingembre

Prix du menu

Rs 2150

le 19 mars  1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents



Le Whatever

Chef : Alain Guinaudeau

Adresse : Place Cap Tamarin
90908 Tamarin Mauritius

Numéro de téléphone : 00230 9218176

Site internet : www.lewhatever.mu



Entrée froide

Enroulé de feuille de calamar au crabe, palmiste et combawa, bohémienne glacée de jeunes légumes, tuile craquante à l'encre de seiche

Entrée chaude

Oeuf parfait, mousseline de giraumon, chantilly au lard boucané et croustillant parmesan-toucmaria

Poisson ou crustacé

Pot au feu de vieille laboue en nage de crustacés à la citronnelle et légumes fondants

Viande ou volaille

Roulade de suprêmes de volaille au foie gras et badames, jus réduit, espuma d'arouille et brède tom pouce laqué

Fromage

Tranche crémeuse de brie de Meaux, mesclun bio d'ici

Dessert

Tarte fine chocolat guayaquil, sorbet aux goyaves et épices, zéphyr coco

Prix du menu

Rs 4750 avec champagne, vins et digestif français inclus

le 19 mars  1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents



LUX Belle Mare

Chef : Vincent Rodier

Adresse : Beau Rivage Co Ltd
742001 Belle Mare

Numéro de téléphone : +230 402 20 00



Entrée froide

Gravlax de thon jaune, coeur de palmier croquant, jaune d'oeuf de caille poché au vieux rhum de Chamarel, milkshake d'avocat

Entrée chaude

Consommé clair de langouste infusé aux feuilles de Kaffir, ravioles de langouste, perle de bisque au gingembre

Poisson ou crustacé

Sacré-chien en croute de gateau piment, émulsion de sauce rougaille, barigoule de chou-chou et chorizo

Viande ou volaille

Carré d'agneau façon Rogan Josh gratiné aux fruits moelleux, samoussa d'épaule confite au citron, condiment d'ail

Fromage

Gaperon de mes terres affiné par la maison Mons, pétale de litchi confit

Dessert

Truffle en duo, fleur de cacao et thé au jasmin

Prix du menu

Rs 2000