

Starters – Entrées


Tomato Gazpacho | red fruits | papaya chutney sherbet 
Gaspacho de tomate | fruits rouges | sorbet de chutney de papaye
David Toutain Signature dish | *Plat signature de David Toutain*

Octopus with Chamarel combava | tomato confit | extra virgin olive oil
Pieuvre rôtie au combava de Chamarel | tomates confites | huile d'olive extra vierge

Lobster cappuccino salted butter | Rodrigues honey | black sesame shortbread
Cappuccino de langouste au beurre salé | miel de Rodrigues | sablés de sésame noir

Confit chicken "Pei" with herbs | heart of palm | spicy sausage (Porc)
Confit de Volaille « Pei » aux herbes du Domaine | cœur de palmiste | saucisse épicée

Dressed crab | mesclun | lemon confit | extra virgin olive oil
Émietté de crabe | mesclun | citron confit | huile d'olive vierge extra

Fresh corn risotto | cumin caramel | coconut chips 
Risotto de maïs | caramel de cumin | chips de noix de coco
David Toutain Signature dish | *Plat signature de David Toutain*

Ombrine escabeche fennel texture with steeped lemons
Escabèche d'ombrine | texture de fenouil | citron confit
David Toutain Signature dish | *Plat signature de David Toutain*

Smoked duck magret | mendiant biscotti | pineapple ginger marmalade (N)
Magret de canard fumé croquant | biscotti mendiant | ananas marmelade de gingembre

Laquered camaron tails | passion fruit | fresh mint | citrus gaspacho
Queues de camarons laquées à la passion | menthe fraîche | gaspacho d'agrumes

Rougaille sherbet | marinated prawns | crispy rice
Sorbet de Rougaille | crevettes marinées | riz croquant
David Toutain Signature dish | *Plat signature de David Toutain*



- Vegetarian dish / Plat végétarien N - Contains nut / Contient des noix

P - Pork / Porc




- Wellness signature dish / Spécialité Bien Être

From the Sea – La Mer

Plancha "Gueule pavé" fillet | gnocchi with herbs | rocket & parmesan shaving
Filet de Gueule pavé à la "plancha" | gnocchis aux herbes fines | roquette
| copeaux de parmesan


Squid | ink lemongrass sauce | jack fruit 
Calamars | sauce citronnelle & encre de seiche | fruit du Jacquier
David Toutain Signature dish | Plat signature de David Toutain

Red snapper fillet | asparagus | lime sabayon | crab & citrus condiment 
Filet de "Vielle rouge" | asperges | sabayon citron | condiment de crabe & citron
David Toutain Signature dish | Plat signature de David Toutain

Stir Capitaine fillet | butternut puree | slow cooked zucchini
Filet de Capitaine cuit au sautoir | purée de courge | courgette confite
David Toutain Signature dish | Plat signature de David Toutain

"Sacréchien" fish fillet | ginger | sweet potato | coconut milk
Filet de "Sacréchien" | gingembre | patate douce | lait de coco

From the Garden – Le Jardin

Cassava | bread fruit | vegetables puree 
Manioc | fruit à pain | purée de légumes
David Toutain Signature dish | Plat signature de David Toutain

Butternut ravioli | taro chips 
Raviolis à la courge | chips d'arouille
David Toutain Signature dish | Plat signature de David Toutain



- Vegetarian dish / Plat végétarien N - Contains nut / Contient des noix

P - Pork / Porc



- Wellness signature dish / Spécialité Bien Être

From the Land – La Terre

Wild boar cassoulet flambeed with old rum | dates | coriander & mint (Porc)
Cassoulet de sanglier flambée au vieux rhum | dattes | coriandre & menthe

Venison with hibiscus flowers | beetroots variations & wild berries
Cerf à la fleur d'hibiscus et déclinaison de betterave aux fruits sauvages
David Toutain Signature dish | *Plat signature de David Toutain*

Lamb rack | tomato confit | curry leaf crumbs & flavoured jus
Carré d'agneau poêlé | "pomme d'amour confite" | miettes de feuilles de curry & jus aromatisé

Veal ribs roasted with sage | taro spaetzle | sweet garlic jus
Côte de veau rôtie à la sauge | spaetzle d'arouille | jus d'ail doux

Grand Classic | beef fillet "Chateaubriand" | onion & carrot
Grand Classique | filet de bœuf Chateaubriand | oignons & carottes confits

Lobster & duck magret | lychee jus | root vegetable chips
Langouste & magret de canard | jus de litchi | chips de tubercule

Matured cheese – Fromage affiné

Cheese slate | crackers (N)
Fromage affiné sur ardoise | crackers




- Vegetarian dish / Plat végétarien N - Contains nut / Contient des noix

P - Pork / Porc




- Wellness signature dish / Spécialité Bien Être

Desserts

Red Fruit | strawberry soup | celery sherbet | Arlette 
Fruits rouges | soupe de fraises | sorbet céleri | Arlette

Apple « tart tatin » | banana | papaya | Tonka vanilla ice cream
Tarte Tatin pomme | banane | papaye | glace vanille « Tonka »
David Toutain Signature dish | *Plat signature de David Toutain*

Hazelnut & pecan shortbread | salted caramel cremeux | chocolate brittle (N)
Sablés noisette-pecan | crèmeux caramel salé & craquant au chocolat

Mauritian style peanut Florentine | hibiscus sherbet | red tea 
Florentin de pistache à la Mauricienne | sorbet d'hibiscus | thé rouge

Bergamot crème brûlée | green saffron | ginger | cassava samosas | lime & tamarind
Crème brûlée bergamote | safran vert | gingembre | samoussas de manioc | citron & tamarin

Chocolate mousse | cocoa sherbet | « muscovado» ice cream
Mousse au chocolat | sorbet cacao | glace au sucre « muscavado »
David Toutain Signature dish | *Plat signature de David Toutain*

Crunchy chocolate pallet | praline & passion fruit sherbet (N)
Croustillant de chocolat amer | praline & sorbet passion

Rum baba | rice milk ice cream
Baba au rhum | texture de riz au lait



- Vegetarian dish / Plat végétarien N - Contains nut / Contient des noix

P - Pork / Porc



- Wellness signature dish / Spécialité Bien Être