

# DINNER MENU

## STARTERS

### ENTRÉES

**Beef carpaccio, capers and parmesan cheese**  
*Carpaccio de bœuf, câpres et parmesan*

Rs 650

**Homemade rustic tomato tart, olives, fresh basil** ✨

*Tarte fine fait maison, coulis de tomates, olives et basilique fraîche*

Rs 550

**Seafood broth with combava and honey from Rodrigues (F/D/SF)**

*Consommé de fruits de mer, combava, parfumé au miel de Rodrigues*

Rs 690

**Smoked marlin and tuna tartare, potato salad and curry mayo**

*Tartare de thon et marlin fumé, salade de pommes de terre et mayonnaise au curry*

Rs 590

**Prawns cocktail (F)** ✨  
*Crevettes pochées de Madagascar*

Rs 690

**Chicken ballotine, onion preserve**  
*Ballotine de poulet, confit d'onsions*

Rs 570

## OUR MAIN COURSES

### PLATS AUX CHOIX

**Catch of the day, chayote 'barigoule', pomegranate salsa, yuzu butter emulsion (F/D)**

*Pêche du jour, barigoule de chou chou, salsa à la pomme grenade, émulsion au beurre de yuzu*

Rs 950

**Slow cooked chicken breast with curry leaf, cream of corn, cocorico sauce (D)** ✨

*Escalope de volaille cuite à basse température au beurre et aux feuilles de curry, crème de maïs, sauce cocorico*

Rs 850

**Skewer beef served over a sweet potato puree, pepper, and clove sauce (D)**

*Brochette de bœuf servi sur une purée de patate douce, sauce au poivre et girofle*

Rs 1350

**Tagliatelles with fish, prawns, mussels, and calamari** ✨  
*Tagliatelles aux fruits de mer*

Rs 890

**Grilled tiger prawns with garlic and ginger, sweet potato mash (SF)**

*Gambas marinées à l'ail et au gingembre, purée de patate douce (SF)*

Rs 1250

**3 cheeses ravioli, cream sauce, tomato salsa**

*Raviolis aux 3 fromages, sauce à la crème, salsa de tomates*

Rs 750

## DESSERTS

**Iced nougat, red fruit sorbet (N/D)**  
*Nougat glacé, sorbet de fruits rouges (N/D)*

Rs 450

**Solo papaya compote, vanilla sponge cake, yoghurt sorbet with thyme (D)**  
*Compote de papaye, génoise à la vanille, sorbet de yaourt au thym*

Rs 450

**Pineapple parfait, mango coulis, chocolate sponge cake, mango sorbet (D)**  
*Parfait à l'ananas, coulis de mangue, génoise au chocolat, sorbet à la mangue*

Rs 450

**Madagascar chocolate mud cake, mango compote, vanilla ice cream (D)**  
*Maelleux au chocolat de Madagascar, compote de mangues, glace à la vanille*

Rs 450

## SPECIALITY

### SPÉCIALITÉ

**Grilled lobster served with rice, seasonal veggies and a garlic butter sauce (C)**

\*Rs 2100  
Rs 3900

*Langouste Grillé servi avec du riz, légumes saisonniers et une sauce au beurre d'ail*



**Beach**  
CLUB

Heritage Resorts guests are entitled to one item per section: 1 wellness starter, 1 signature egg, 1 basket of pastries, 1 cold beverage, 1 hot beverage  
*Les clients de Heritage Resorts ont droit à un item par section: 1 entrée bien-être, 1 oeuf signature, 1 panier de pâtisseries, 1 boisson froide, 1 boisson chaude*

If you have any allergies or food intolerances please inform the management / *En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez informer le responsable de salle*



Wellness dishes - Plats bien-être | G - Gluten free - Sans Gluten | N - Contains nuts - Contient des noix | V - Vegetarian - Végétarien

F - Fish - Poisson | C - Shellfish - Crustacés | P - Contains pork - Contient du porc | S - Spicy - Épicé

