

ALLERGEN / ALLERGÈNE

A = Alcohol/ Alcool
G = Gluten
N = Nut/ Noix
S = Spicy/ Épicé
SF = Seafood/ Fruit de mer
V = Vegetarian/ Végétarien
E = Egg/ Oeuf
L = Lactose
P = Pork/ Porc

A team member will be pleased to provide you with information on allergens in our dishes if you suffer from food allergies or other health-related dietary restrictions. We are happy to discuss and attempt to accommodate your special dietary requests.

"Homemade" dishes are made on-site from fresh ingredients. Food allergies: Despite the great care and attention, we devote to preparing our dishes, the risk of cross-contamination cannot be entirely ruled out.

Le serveur se fera un plaisir de répondre à vos demandes en ce qu'il s'agit des allergènes ou des cas de restrictions alimentaires ou d'autres problèmes de santé. Pour vos requêtes spécifiques, nos chefs répondront avec plaisir à vos demandes. Nos plats « fait-maison » sont fait à base de produits locaux et frais. Allergies alimentaire : Bien que toutes les dispositions sont prises pour éviter toute contamination, toutefois nous ne pouvons garantir totalement que tous nos plats ne contiennent des allergènes.



Cenizaro
HOTELS & RESORTS

THE RESIDENCE
MAURITIUS

by Cenizaro



..... EVENING

Soirée langouste

Amuse Bouche

Tartare de langouste à la purée d'avocat et perle de yuzu
Lobster tartar with avocado puree and yuzu pearl

(SF, E, L, G)

~~~~~

### *Entrée*

Médaille de langouste gratinée au sabayon et palmiste braisée et sa bisque parfumée au combava

*Gratinated lobster medallion with zabaglione and braised palm, bisque scented with kaffir lime*

*(SF, E, L, G)*

~~~~~

Plat Chaud

Queue de langouste grillée, purée de petits verts aux épices de curry, jeunes légumes sautés à l'huile d'olive vierge, jus de moule mousseux

Grilled lobster tail, green peas puree with curry sices, sautéed young vegetables with virgin olive oil, foamy mussel jus

(SF, E, L, G)

~~~~~

### *Dessert*

Crème brûlée au pain d'épices revisitée, sorbet framboise  
*The Residence caramelised cream with ginger bread, raspberry sherbet*

*(L, G, E)*

Supplement for  
All-Inclusive, Full Board, Half Board meal plans – Rs 2,900 per person.  
Supplement for Bed & Breakfast meal plan – Rs 4,500 per person.

*Supplément pour  
les forfaits tous inclus, pension complète et demi-pension – Rs 2,900 par personne.  
Supplément pour le forfait petit déjeuner – Rs 4,500 par personne.*

