

THE RESIDENCE  
MAURITIUS

by *Cenizaro*



*Soirée langouste*



..... EVENING .....

### *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 1900 per person.

Supplement for Bed & Breakfast meal plan – Rs 3500 per person.

An additional 25% discount on a spa treatment.

*Supplément pour*

*les forfaits tous inclus, pension complète et demi-pension – Rs 1900 par personne.*

*Supplément pour le forfait petit déjeuner – Rs 3500 par personne.*

*Une remise de 25% est offerte pour un soin au spa.*



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

Should you have other food restrictions,  
kindly inform your waiter.

*En cas d'autres allergies alimentaires, veuillez  
informer votre serveur.*



*Cenizaro*  
HOTELS & RESORTS

[www.cenizaro.com](http://www.cenizaro.com)