

Menu

HOT MEAL

Hors d'Œuvre

Steamed Germon Tuna with Pumpkin
and Vegetable Salad

Choice of Main Courses

Slab of Steamed Red Snapper with Crab Sauce
served with gratin of palm heart with coconut milk
and vegetable rice briani

Guineafowl Fillet stuffed with Banana and Lime Fruit,
Velouté Sauce with Palm Heart and Curry Leaves
served with breadfruit gratin
and fricassée of calabash gourd

Roasted Lamb Chop with Cumin
and its Cooking Juice
served with seasonal green vegetables
and spiced opera potatoes

Selection of Cheese

Dessert

Lime Fruit Confit Moelleux
and Mango Coulis with Lemon

Menu

REPAS CHAUD

Hors-d'Œuvre

*Thon Germon Vapeur au Giraumon
et Salade de Légumes*

Choix de Plats Chauds

*Pavé de Vivaneau Vapeur à la Sauce Crabe
accompagné d'un gratin de cœur de palmiste au lait de coco
et de riz brianî aux légumes*

*Filet de Pintade Farçi à la Banane et au Citron Vert,
Velouté de Cœur de Palmiste aux Feuilles de Curry
accompagnés d'un gratin de fruit-à-pain
et d'une fricassée de calabasse*

*Côtes d'Agneau Rôties au Cumin
et au Jus de Cuisson
accompagnées de légumes verts de saison
et de pommes opéra épicées*

Sélection de Fromages

Dessert

*Moelleux au Citron Vert Confit
et Coulis de Mangue Citronné*