

Menu

LUNCH

Hors d'Œuvre

Smoked Salmon
and Cajun Spiced Chicken

Choice of Main Courses

Snapper Gremolata Crust
served with baby carrots, green beans
and potato gratin

Butter Chicken
served with mushroom & peas curry
and saffron pulao rice

Stir-Fried Lamb with Macadamia Nuts
served with baby corn & snow peas with Oriental sauce
and stir-fried egg noodles

Selection of Cheese

Dessert

Strawberry Tartlet with Fresh Cream

Menu

DÉJEUNER

Hors-d'Œuvre

*Saumon Fumé
et Poulet Epicé Cajun*

Choix de Plats Chauds

*Sacréchien en Croûte Gremolata
accompagné de carottes nouvelles, de haricots verts
et d'un gratin de pommes de terre*

*Poulet au Beurre
accompagné de champignons & petits pois au curry
et de riz pulao safrané*

*Agneau Sauté aux Noix de Macadamia
accompagné d'épis de maïs & pois gourmands à la sauce orientale
et de nouilles aux œufs sautées*

Sélection de Fromages

Dessert

Tartelette à la Fraise, Crème Fraîche

Menu

HOT MEAL

Hors d'Œuvre

Herb Spiced Tuna

Prawns and Vegetable Julienne Salad

Choice of Main Courses

Fillet of Garoupa Fish with Hoisin Sauce
served with carrots & bamboo shoots
with Oriental sauce and Shangai noodles

Honey Glazed Duck
served with snow peas
and Parmentier potatoes

Lamb Roganjosh
served with vegetable jalfrezi
and saffron pulao rice

Selection of Cheese

Dessert

Mango and Coconut Millefeuille

Menu

REPAS CHAUD

Hors-d'Œuvre

Thon Epicé aux Herbes

Crevettes et Salade de Légumes en Julienne

Choix de Plats Chauds

*Filet de Poisson Garoupa, Sauce Hoisin
accompagnés de carottes & pousses de bambou
à la sauce orientale et de nouilles Shangai*

*Canard Lacqué au Miel
accompagné de pois gourmands
et de pommes parmentier*

*Agneau Roganjosh
accompagné de légumes jalfrezi
et de riz pulao safrané*

Sélection de Fromages

Dessert

Millefeuille à la Mangue et à la Noix de Coco