



LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE

BY
NEWMARK

LOBSTER SYMPHONY

Eclats de langouste

AMUSE BOUCHE

Lobster deviled egg with caramelized pineapple salsa.
Œuf farci au langouste avec salsa d'ananas caramélisé.

LOBSTER CAPPUCINO

Cappuccino de Langouste

Lobster cappuccino with combava and coconut foam
Cappuccino de langouste avec combava et mousse de noix de coco.

LOBSTER SALAD

Salade de Langouste

Lobster tartare served with saffron garlic aioli, palm heart, arugula salad and tropical fruit salsa.
Tartare de langouste accompagné d'ail à l'ail et safran, cœur de palmier, salade de roquette et salsa de fruits tropicaux.

MAIN COURSE

Plat principal

Grilled lobster tail served with roasted beetroot and lemon puree, glazed vegetables and crustacea butter sauce.
Grilled lobster tail served with roasted beetroot and lemon puree, glazed vegetables, and crustacea butter sauce.

DESSERT

Dessert

Mango clafoutis
Clafoutis à la mangue.



LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE

BY
NEWMARK

LOBSTER SYMPHONY

Eclats de langouste

AMUSE BOUCHE

Lobster deviled egg with caramelized pineapple salsa.
Œuf farci au langouste avec salsa d'ananas caramélisé.

LOBSTER CAPPUCINO

Cappuccino de Langouste

Lobster cappuccino with combava and coconut foam
Cappuccino de langouste avec combava et mousse de noix de coco.

LOBSTER SALAD

Salade de Langouste

Lobster tartare served with saffron garlic aioli, palm heart, arugula salad and tropical fruit salsa.
Tartare de langouste accompagné d'ail et safran, cœur de palmier, salade de roquette et salsa de fruits tropicaux.

MAIN COURSE

Plat principal

Grilled lobster tail served with roasted beetroot and lemon puree, glazed vegetables and crustacea butter sauce.
Grilled lobster tail served with roasted beetroot and lemon puree, glazed vegetables, and crustacea butter sauce.

DESSERT

Dessert

Mango clafoutis
Clafoutis à la mangue.