

	Entrées	Rs
G	Ravioles poêlées de canard confit et foie gras, purée de céleri et gel ananas	1920
	Carpaccio de bœuf angus parfumé au tandoori, noix de cajou, menthe et poudre d'oignons	1750
L/S	Salade King crabe et d'avocat, pamplemousse et vinaigrette au miel	2550
G	Cœur de saumon rafraîchi d'une vichyssoise, radis rose, sarrasin et huile de ciboulette	1980
G/ L/S	Crevettes bio de Madagascar pochées olives vertes, citron confit et condiment pistaches	1980
L/S	Tartare de thon à la niçoise, légumes croquants et pesto de basilic	1650
	Orge perlée cuisinée aux asperges, copeaux d'asperges crues et coulis de cresson	1450
G	Marbré de foie gras poché au vin rouge Pinotage, pickles et chutney de champignons	2550

	Plats	
G/ L/S	Vieille Rouge contisée olives et basilic cuite meunière Marmelade de pommes d'amour, émulsion parfumé au citron de Rodrigues	2460
G/ L/S	Poulpe rôti façon Riviera Oignons, pommes de terre 'grenaille', sauce aioli	2360
G/ L/S	Légine poêlé au curcuma Dahl de lentilles, patate douce et épinards	2450
G/ L/S	Grosse crevettes et calamars cuisinés à l'ail Risotto façon paella, jus d'une soupe de poisson	2950
G/ L/S	Filet d'agneau français rôti au Moringa Fricassée d'artichauts, gnocchi et olives, jus gras	2950
	Cœur d'entrecôte Black Angus Carottes rôties et purée de carotte à la fève de tonka, moutarde miso	2950
	Brocolis bio grillés Chutney de shiitaké et nori, riz condimenté aux soja et cacahuète	1700
G/ L/S	Côte de Cochon Bio en croûte de sésame et miel du Royal Palm Christophines sautées aux pousses de soja	2450

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez noter que nos plats peuvent contenir des allergènes.
Nous vous recommandons d'informer le Chef Exécutif de toutes vos
restrictions et/ou allergies et/ou intolérances alimentaires

G – Plat contenant du gluten



– Vegan



- Veg

L/S – Local sourced

Des plats vegan et sans gluten sont disponibles sur demande

Taxes et services inclus

Grillée, à la plancha ou pochée		Rs
L/S	Poisson du jour	2260
L/S	Langouste	6270
L/S	Camarons	3200
	Côtes d'agneau d'Australie	3350
	Entrecôte de bœuf black Angus	3350
	Filet de bœuf black Angus	3450
L/S	Blanc de volaille	1880
A Partager		
	Côte de bœuf, fleur de sel (40 minutes de préparation) (pour 2 personnes)	7260
L/S	Poissons et crustacés de notre lagon grillés (pour 2 personnes)	6760
Les Accompagnements		300
L/S	Purée de pomme de terre, frites, légumes du soleil grillés, fricassée de légumes du moment, salade mélangée	
Les sauces		
Sauce au poivre, sauce béarnaise, condiments de tomates, beurre blanc		
Desserts		
G	Triangle fondant chocolat Sablé amande, sorbet yuzu	800
G/ L/S	Ananas rôti, crème chiboust à la vanille de Madagascar, gel au rhum de Chamarel	800
G/ L/S	Sphère Jivara Confit mangue, panna cotta, sablé à la noix de coco, sorbet goyave	800
G	Tarte fine aux pommes, crème anglaise parfumée au calvados Glace fève de tonka	800
G/ L/S	Coque de meringue Chutney de pamplemousse, ganache montée vanille, sorbet avocat	800
L/S/ 	Assortiments de fruits coupés	750
L/S	Panaché de glaces et sorbets, madeleines au miel du Royal Palm	750
L/S	Bananes flambées au vieux rhum de Chamarel	1200
G	Les Crêpes Suzette du Royal Palm	1200
Les Signatures du Royal Palm		
	Café brûlot	850
	Citronnelle brûlot	850

G – Plat contenant du gluten



– Vegan



- Veg

L/S – Local sourced

Des plats vegan et sans gluten sont disponibles sur demande

Taxes et services inclus