



New Year's Eve

AMUSE BOUCHE

Thin slices of scallops, beetroot and truffle vinaigrette

Foie gras terrine with passion fruit and
Chamarel coffee jelly, toasted brioche

Roasted Brittany lobster with thyme,
Morels, asparagus and lobster cream

Lime & chili sorbet

Black Angus beef fillet with Baeri caviar condiment,
onion, watercress and yuzu sabayon

Chocolate & Champagne Effervescence,
smooth Guanaja chocolate cream, champagne gel,
crispy hazelnut praline biscuit

MUR 20,000

Supplement of Rs 15,800 per per-person applies for half-board.
Tax and service included.

Asiya restaurant remains open for guests
who do not wish to participate in New Year's Eve celebrations.



Menu de la Saint Sylvestre

AMUSE BOUCHE

Fines tranches de Saint-Jacques, betterave et vinaigrette à la truffe

*Terrine de foie gras au fruit de la passion et
café de Chamarel, brioche toastée*

*Homard Breton rôti au thym,
Morilles, asperges et crème de homard*

Sorbet citron vert et piment

*Filet de boeuf Black Angus condiment au caviar Baeri,
oignons, cresson et sabayon yuzu*

*L'effervescence chocolat & champagne,
Crème onctueuse au chocolat Guanaja, gel au champagne,
biscuit croustillant praline de noisette*

MUR 20,000

Supplément de MUR 15,800 par personne pour la demi-pension.

Taxes et service inclus.

*Le restaurant Asiya reste ouvert pour les personnes
ne souhaitant pas réveillonner.*