



Wine menu
« The Unique Experience »

Les champignons du moment, noix, noisette, noix de cajou
Seasonal mushrooms, nuts, hazelnut, cashut nuts
Xeres Tio Pepe palomino fino, Gonzales Byass – Espagne



Queue de langouste panée aux graines de giraumon,
risotto, coulis crustacés-agrumes
Crusted lobster tail with pumpkin seeds,
risotto, crustacean-citrus coulis
Frostline Riesling ,2005 – Afrique du Sud



Bourgeois des Seychelles mi-fûmé, légumes croquants,
jus de viande vin rouge-jus de truffes
Lightly smoked Seychelles bourgeois fish, crunchy vegetables,
meat gravy, red wine and truffle
Haute Cabrière pinot noir, Franschoek, 2003 - Afrique du Sud



Poitrine de poularde cuite à basse température, les cuisses
braisées en fine raviole aux cinq épices,
sucré-salé aux fruits exotiques
Poultry breast cooked in low temperature,
braised chicken legs in a ravioli style with five spices,
sweet and salty with exotic fruits
Tulbach Mountain Vineyard blanc, 2005 - Afrique du Sud



Pastèque-soda
Aromo rosé, 2006 – Chili