



*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**