



Menu

AMUSE BOUCHE

Scallops with kiwi gianduja
Noix St Jacques au gianduja de kiwi

STARTER / ENTREE

Lobster medallion, leek salad with ivory chocolate
and raspberry sauce
*Médailillon de langouste, salade de poireaux au chocolat ivoire,
sauce aux framboises*

&

Pan-fried duck liver with 80% dark blend of Africa chocolate drop, rustic bread,
red cabbage and berries jam
*Foie gras poêlé avec 80% de chocolat noir d'Afrique, pain de campagne,
confiture au chou rouge et baies*

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Lamb rack with mole sauce, served with buttered quinoa
and green peas purée
*Carré d'agneau à la sauce mole, servi avec du quinoa au beurre et
purée de pois verts*

DESSERT

Dark chocolate shell, coconut crémeux, passion fruit jelly and
smoked chocolate sherbet
*Sphère au chocolat noir, crémeux à la noix de coco, gelée de fruit de la passion
et sorbet au chocolat fume*

Rs. 3,500 per person / par personne