



ISLAND CUISINE

From his trips to the islands of
the Indian Ocean,
Chef Jocelyn Larose have sought inspiration,
to present you this very personal
and tasteful recipes
While respecting traditions and the original taste,
Jocelyn invites you
to discover a modern expression
of what the Indian Ocean has to offer.

CUISINE DES ILES

De ses voyages dans les îles
de l'Océan Indien,
Le chef Jocelyn larose
a puisé l'inspiration afin de
vous présentez ses recettes très personnelles et savoureuses.
Tout en respectant les traditions
et le goût original,
Jocelyn vous propose une expression moderne
de ce qu'offrent de meilleur
les Terroirs de l'Océan Indien.



JOCELYN LAROSE
Chef de cuisine



SUNYASI BRAHMANANDAM
Directeur de Salle



FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES
INTOLÉRANCES ET ALLERGIES ALIMENTAIRES

Dear Guests,
It would be our pleasure to assist you selecting a dish
or prepare a tailor-made menu suitable for your requirements.

Chers Clients,
Veillez, s’il vous plaît, nous consulter dans le cas d’allergies ou intolérances alimentaires. Nos équipes de salle et de cuisine auront le plaisir de vous guider dans votre sélection.

Sehr geehrte Gäste,
gerne beraten wir Sie in der Auswahl von Speisen
oder bereiten Ihnen ein individuell Ihren Allergien
oder Intoleranzen angepasstes Gericht zu.

尊敬的客人：
请务必提前告知我们关于您自身的食物禁忌和过敏情况。
在点单和选择菜品过程中请随时垂询，
为您答疑解惑是我们的荣幸。

MEAL PLAN PACKAGES - FORFAITS REPAS

Clients booked on Half Board, Full Board or All Inclusive basis are entitled to dinner buffet at La Citronnelle restaurant (without booking) or Set menu at Deer Hunter restaurant (upon reservation). Clients can also dine at any other “A la carte” restaurant like La Spiaggia, Blue Penny Cellar and Deer Hunter “A la carte” dishes with a dinner food credit of MUR 1090 inc. vat per person, per day

Les clients ayant réservé en formule Demi-pension, Pension complète ou Tout compris ont droit à un dîner buffet au restaurant La Citronnelle (sans réservation) ou à un menu spécial au restaurant Deer Hunter (sur réservation).
Les clients peuvent également dîner dans n'importe quel autre restaurant «A la carte» comme La Spiaggia, Blue Penny Cellar et les plats «A la carte» de Deer Hunter avec un crédit alimentaire de 1090 MUR inc. tva par personne, par jour



STARTER / ENTRÉE

Lagoon fish tartar with tropical mango coulis, palm heart with coconut <i>Poisson du lagon en tartare, coulis de mangue tropicale, coeur de palmiste à la noix de coco.</i>	860
Venison terrine from our “chassé” with berries, fig chutney in red wine with home-made crunchy seed’s bread ● <i>Terrine de cerf de notre chassé aux baies, chutney de figue au vin rouge, pain maison aux graines des céréales croquants.</i>	800
Saffron crispy octopus, green papaya salad and chutney <i>Poulpe croustillant safranée, salade de papaye verte et chutney</i>	700
Creamy warm tomato soup, bread crouton with cumin ● <i>Soupe de tomate crémeuse, croûton au cumin</i>	670
Fine tartlet with grilled vegetables, tomato stew, goat cheese with wild watercress pesto ● <i>Fine tartelette aux légumes grillés, étuvée de tomate, fromage de chèvre et pistou de cresson</i>	700
Local heart of palm salad with tropical fruits, green lemon dressing and honey from Rodrigues ● <i>Salade de cœur de palmiste de l’île aux fruits tropicaux, vinaigrette au citron vert et miel de Rodrigues,</i>	900



Our team will be happy to assist you
N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires.
Notre équipe sera heureuse de vous assister
Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Catch of the day fish fillet with curry leaves, dhal chutney with tamarind <i>Filet de poisson du jour aux feuilles de “carri poulé”, chutney de dhal au tamarin</i>	900
Steam drumfish fillet, cockles salad, stew vegetables et bok choy <i>Filet d’ombrine cuit à la vapeur, salade de coquillages, étuvée de légumes et tom pousse</i>	1100
Grilled lobster with garlic butter, vegetables from our garden, saffroned rice and honey sauce <i>Langouste grillée au beurre d’ail, légumes du potager, riz safrané, sauce au miel</i> * Supplement AIP Voucher 1300 per person	2500
Roasted venison fillet with garlic, thyme, caramelized onions and vegetables <i>Filet mignon de cerf rôti à l’ail, thym, oignons caramélisés et petit légumes</i>	1100
Roasted pork belly with sechaun pepper, light green peas jelly, spiced caramel juice <i>Poitrine de porc rôtie au poivre de sechuan, fine gelée de petit pois vert, jus au caramel d’épices,</i>	1300
Australian beef fillet, parsley potatoes and mushrooms, pepper juice <i>Filet de bœuf d’Australie, pommes de terre persillées et champignons, jus au poivre</i> * Supplement AIP Voucher 700 per person	1700
Roasted duck magret with honey and orange, butternut, spiced caramel juice <i>Magret de canard rôti au miel et à l’orange, courge butternut, jus au caramel épicés</i> * Supplement AIP Voucher 850 per person	1850

● Contains pork / Contient du porc ●Vegetarian / Végétarien ● Gluten free / Sans Gluten
● Seafood / Fruit de Mer
Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements.
All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15 % VAT
Our team will be happy to assist you



N’hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires.
Notre équipe sera heureuse de vous assister
Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA

UNE DEGUSTATION DE LA CUISINE MAURICIENNE TRADITIONNELLE

Chicken curry, rice and salted fish fricassée, “rasson” and variety of chutney <i>Curry de poulet, fricassée de riz au poisson salé, “rasson” et chutney variées</i>	900
Pork salmis with local spices, red wine, saffroned rice and chutney <i>Salmis de porc aux épices de l’île et vin rouge, riz safrané et chutney</i>	950
Deer curry with peas, aromatic rice with herbs <i>Curry de cerf aux petit pois, riz aromatisé aux fines herbes</i>	950
“Paneer” and eggplant in sweet chili curry sauce, served with its traditional delices ● “Paneer” et aubergine mijoté dans une sauce curry relevée au piment doux, accompagner de ses délices traditionnels.	690
Mauritian style’s vegetables curry, herbed rice, dhal fricassée, pickles and condiments ● <i>Curry de légumes à la mauricienne, riz aux fines herbes, fricassée dhal, achards et condiments</i>	690

DESSERT

Iced Nougat Iced nutty flavoured parfait with seasonal fruits served with its sorbet <i>Parfait Glacé aux noisettes, fruits saisonniers servis avec son sorbet</i>	600
Baba with Saint Aubin rum <i>Baba au rhum de Saint Aubin</i>	600

● Contains pork / Contient du porc ●Vegetarian / Végétarien ● Gluten free / Sans Gluten
● Seafood / Fruit de Mer
Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements.
All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15 % VAT
Our team will be happy to assist you



N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires.
Notre équipe sera heureuse de vous assister
Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA

VEGAN

Grilled tofu salad with confit mushrooms roasted garlic, « rougaille » sauce <i>Salade de tofu grillé, champignons confits à l’ail rôti et sauce rougaille,</i>	550
Heart of palm salad with exotic fruits, lemon and Rodrigues honey dressing <i>Cœur de palmiste en salade, aux fruits tropicaux, vinaigrette au citron et miel de Rodrigues</i>	700
Artichokes stew and chickpeas with sundried tomato, coconut emulsion <i>Etuvée d’artichauts et pois chiche, tomates sechées, émulsion à la noix de coco</i>	610
Vegetables curry and sauteed rice with herbs and chutney varieties <i>Curry de legumes, riz sautés aux herbes et chutney variés</i>	610
Vegetables Lasagna <i>Lasagne de légumes</i>	700

DESSERT

coconut milk agar-agar, pineapple confit with vanilla bean, exotic sorbet

●Vegetarian / Végétarien ● Gluten free / Sans Gluten

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements.
All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15 % VAT



Our team will be happy to assist you

N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires.

Notre équipe sera heureuse de vous assister

Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA