



# la clef des champs

Maison Jacqueline Dalais et enfants

Nous avons le plaisir de vous  
présenter notre menu





la clef des champs  
Maison Jacqueline Dalais et enfants

## NOTRE MENU DEGUSTATION EN 6 TEMPS

Rs 3,500

Cappuccino d'oursin et ses mouillettes de manioc

Les ravioles de langouste 'faites maison' consommé épais  
de crustacés

Trou Normand : sorbet citron vert et combava au rhum  
arrangé

Poisson du jour, Risotto d'asperges et petits pois, petits  
légumes, sauce aux épices mauriciennes

Magret de canard à l'orange, gratin dauphinois d'arouille et  
légumes verts

Crème brûlée à la vanille



la clef des champs

Maison Jacqueline Dalais et enfants

## NOS ENTRÉES

Millefeuille de palmiste au crabe, artichaut, avocat et pointes d'asperges vertes, mayonnaise allégée au combava  
Rs 1150

Version végétarienne : sans crabe – Rs 745

Carpaccio de Saint-Jacques et pointes asperges  
Rs 1,250

Cocktail de crevettes et cœur de palmier, la version classique  
Rs 1050

Thon mi-cuit aux 2 sésames, salade de papaye façon Thaï, sauce kikkoman pimentée  
Rs 975

Cappuccino d'oursin et mouillettes de manioc  
Rs 625

Les ravioles de langouste 'faites maison' consommé épais de crustacés  
Rs 925

(V) Terrine de légumes grillés et graines de tournesol, Coulis léger de tomates et basilic  
Rs 650



la clef des champs  
Maison Jacqueline Dalais et enfants

## NOS PLATS PRINCIPAUX

Sauce rouge de camarons sur fond de cœurs de palmier  
Rs 1250

Poisson du jour, Risotto d'asperges et petits pois, petits légumes, sauce aux épices mauriciennes  
Rs 1,350

Suprême de volaille, sauce forestière, pomme de terre écrasée aux éclats de noix et carottes glacées aux épices  
Rs 825

Côte de veau, sauce poivre et truffe, légumes rôtis et gratin dauphinois d'arouille  
Rs 2,500

Tournedos de bœuf Angus, sauce aux cèpes, allumettes de pomme de terre et haricots verts au beurre  
Rs 1,900

Carré d'agneau simplement rôti, jus de cuisson à l'ail, petits pois à la française et pommes confites  
Rs 1,500

(V) Mille feuille de tofu Japonais et légumes grillés, coulis de poivron rouge et lamelles de truffes  
Rs 750

(V) Pappardelles faites maison aux champignons de Paris et girolles, lamelles de truffes, roquette, copeaux de parmesan  
Rs 850



la clef des champs  
Maison Jacqueline Dalais et enfants

## NOS DESSERTS

Crème brûlée à la vanille  
Rs 350

Cheesecake façon Suzette  
Rs 350

Soufflé au chocolat  
Rs 350

Assiette de fruits frais de saison  
Rs 350

## NOTRE BUFFET PAELLA AU BRASERO 'cuisson au feu de bois'

Minimum de 10 personnes  
Rs 1,250

### Entrées

Verrines de cocktail de crevettes, ceviche de poisson frais local, salade de légumes grillés, roquette et feta, taboulé vert aux pousses, salade de palmiste, velouté d'hiver

Paella traditionnelle au feu de bois  
(poulet, gambas, moules, calamar)

### Desserts

Ile flottante  
Crème caramel au coco  
Mousse au chocolat à la Française