



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

## NOS ENTRÉES

Cappuccino d'oursins et mouillettes de manioc  
*Sea urchin cappuccino and cassava finger*

Rs 750

Raviolis de canard, émulsion de truffes  
*Duck ravioli, truffle emulsion*

Rs 775

Soufflée de crabe et champignons de Paris  
(Durée de la préparation 20 mins)  
*Crab and Button Mushroom Souffle*  
(Duration of preparation 20 mins)

Rs 850

(V) Velouté de butternut, tuile de parmesan  
*(V) Cream of butternut squash, parmesan tuile*

Rs 650

(V) Gratin de cœurs de palmier  
*(V) Hearts of palm gratin*

Rs 700



la clef des champs  
Maison Jacqueline Dalais et enfants

## NOS PLATS PRINCIPAUX

Poisson du jour, sauce aux agrumes, purée de patate douce orange rôtie et légumes  
*Fish of the day, citrus sauce, roasted mash orange sweet potato and vegetables*

Rs 1200

Camaron et risotto aux crustacés  
*Camaron and shellfish risotto*

Rs 1,400

Langouste thermidor (500g)  
*Thermidor lobster (500g)*

Rs 3,200

Gratin pied porc et pommes vapeur  
*Pork trotter gratin and steamed potatoes*

Rs 850

Joue de bœuf longuement cuit au cidre et aux petits légumes, mousseline de pomme de terre  
*Beef cheek cooked in cider and baby vegetables, potato mousseline*

Rs 900

Souris d'agneau et ses tagliatelles fraîches, sauce à l'orange

*Lamb shank and its fresh tagliatelle, orange sauce*

Rs 1,500

Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise, frites et légumes au beurre

*Beef rib steak, béarnaise sauce, fries and buttered vegetables*

Rs 1,500

(V) Wellington de butternut et champignons, sauce aux morilles et légumes primeurs rissolés

*(V) Butternut and mushroom Wellington, morel sauce and sautéed early vegetables*

Rs 700

(V) Parmentier forestier et légumes grillés, sauce aux morilles

*(V) Wild mushroom and grilled vegetables parmentier, Morel sauce*

Rs 850



la clef des champs  
Maison Jacqueline Dalais et enfants

## NOS DESSERTS

Souvenir d'Hélène fait maison  
*Homemade souvenir of Hélène*  
Rs 350

Moelleux au chocolat, glace à la vanille  
*Chocolate cake, vanilla ice cream*  
Rs 350

Soufflée au Grand Marnier  
*Grand Marnier soufflé*  
Rs 350

Crème brûlée au thé vert  
*Green tea creme brulee*  
Rs 350

Assiette de fruits frais de saison  
*Platter of fresh seasonal fruit*  
Rs 350