



ENTRÉES

Escalopes de foie gras de canard laquées à la sauce teriyaki, ananas Victoria façon piña colada	1400
Ravioles de crevettes aux aromates, palmiste croquant, pomme Granny Smith et écume de coco-combava	1000
Crèmeux de champignons et jambon de Parme, oeuf parfait et gressins au fromage	1000
Carottes caramélisées aux épices curry, crème au fromage frais à la ciboulette et réduction de balsamique	1000

PLATS PRINCIPAUX

Carré d'agneau pour deux, purée de courge butternut, champignons farcis, tombée de choux pak choï et sauce aux morilles	5200
Filets de poisson et camarons braisés, fondue de poireaux et carottes, émulsion de coco-citronnelle et riz gluant au safran	2500
Filet de boeuf cuit à basse température, tartine d'oignons-olives et foie gras poêlé	2200
Tarte tatin de courge butternut aux tomates, feta et sauce verte 	1800

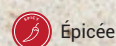
DESSERTS

Soufflé à la noix de coco servi dans sa coque, sauce chocolat noisette	800
Gâteau au fromage blanc et aux fruits rouges, parfait à la vanille	750
Crêpes Suzette à l'orange et glace vanille	750
Tarte tatin aux pommes, sorbet aux fruits de la passion	650
Bananes flambées, glace vanille	600

Une déduction de Rs 1600 par personne au restaurant Spices est offerte aux résidents du Sands en demi-pension pour le dîner

ALLERGIE ALIMENTAIRE :

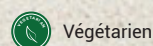
En cas d'allergie alimentaire ou d'intolérance, veuillez informer notre chef ou notre directeur de restaurant.



Épicée



Porc



Végétarien

Les prix indiqués en roupies comprennent une TVA de 15%



STARTERS

Lacquered duck foie gras escalopes with teriyaki sauce and Piña colada-style Victoria pineapple	1400
Shrimp ravioli with herbs, crispy heart of palm, Granny Smith apple, coconut and kaffir lime foam	1000
Creamy mushroom and Parma ham with perfect egg and cheese breadsticks	1000
Caramelized baby carrots with curry spices, fresh cream cheese with chives and balsamic reduction	1000

MAIN COURSES

Racks of lamb for two, butternut squash puree, stuffed mushrooms, bok choy cabbage and morels sauce	5200
Braised fish fillets and prawns with leek and carrot fondue, coconut-lemongrass froth and sticky rice with saffron blossoms	2500
Beef fillet cooked at low temperature, onion-olives toast and seared foie gras	2200
Butternut squash tatin tart with tomatoes, feta cheese and green sauce 	1800

DESSERTS

Coconut «soufflé» served in its natural husk, chocolate and hazelnut sauce	800
Cottage cheese and red fruit cake with vanilla mousse cake	750
Crêpes Suzette with orange and vanilla ice cream	750
Apple tart tatin with passion fruit sorbet	650
Flambéed bananas with vanilla ice cream	600

Sands residents on half board basis will be offered a Rs 1600 deduction per person for dinner at Spices restaurant

FOOD ALLERGY:

For any food allergy or intolerance, kindly inform our Chef or Restaurant Manager



Spicy



Pork



Vegetarian

Prices quoted in rupees including 15% VAT