

SANDS ROMANCE MENU

Laissez-vous porter par la magie d'un dîner signé Chef Olivier Catora, avec le Romance Menu du Sands — une parenthèse à deux dans un décor enchanteur, pour célébrer l'amour en toute élégance.

*Celebrate love with the resort's signature Romance Menu
an intimate dining experience curated by Chef Olivier Catora, set in a breathtaking
location designed for unforgettable moments.*

ENTRÉE / STARTER

Croustillant au fromage comté, sauce tamarin, coeurs de palmier et salade exotique (V)
Comté cheese crisp with tamarind sauce, hearts of palm and exotic salad

SOUPE / SOUP

*Velouté crémeux aux champignons et épices douces de l'île Maurice,
bruschetta au poulet boucané et son concassée de pomme d'amour*
Creamy mushroom and Mauritian sweet spice soup,
smoked chicken bruschetta with crushed tomato

ou / or

Velouté crémeux aux champignons et épices douces de l'île maurice, concassée de pomme d'amour (V)
Creamy mushroom and Mauritian sweet spice soup with crushed tomato

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

*Pavé de saumon et crevettes snackés, sauce beurre blanc au combava,
risotto à la courge butternut et tuiles de parmesan*
Seared Salmon steak and shrimps with kaffir lime butter sauce,
butternut squash risotto and Parmesan crisps

ou / or

*Magret de canard rôti au masala, gratin de christophines, purée de patates douces,
pétales d'ail et son jus corsé aux trois poivres*
Masala-roasted duck breast, chayote gratin, sweet potato purée,
garlic petals and three-pepper juice

ou / or

Tarte fine aux aubergines et aux tomates façon «parmigiana», salade méli-mélo et légumes grillés (V)
«Parmigiana» style thin-crust eggplant and tomato tart, hotch potch salad and grilled vegetables

DESSERT

Tarte au chocolat et au riz soufflé, brunoise de mangue caramélisée, crème de coco et sorbet passion (V)
Chocolate and puffed rice tart, caramelized mango brunoise, coconut cream and passion fruit sorbet