



J a c a r a n d a

Restaurant poissons et fruits de mer

Soirée Langouste

Venez découvrir et savourer notre langouste grillée au bois d'Eucalyptus et son menu dégustation

Rs 3,200 par personne
(2,500 par personne pour les clients en demi pension)
Réservation recommandée

Menu Privilege

Vous êtes un client privilège, nous vous invitons à composer votre menu sans supplément.

Commencez par une entrée, continuez avec un plat principal et finissez sur une note sucrée avec un délicieux dessert

ENTRÉES

Bouillon de crabe cassé à la mauricienne, feuilles de cotomili et croûtons	400
Velouté de lentilles rouges, croquants de gâteaux piment	320
Carpaccio de Daurade rose marinée au Combava, parsemée d'herbes	450
Crabe à carapace molle, Chatini de mangue, et salsa de pomme d'amour Rs 250 en supplément du Menu Privilège	700
Foie gras poêlé, litchi caramélisé, et jus d'épices Rs 300 en supplément du Menu Privilège	800
Salade de palmiste aux herbes, moutarde à l'ancienne Rs 100 en supplément du Menu Privilège	540
Tartare de thon hâché, et sablé aux feuilles de carri poulé	480
Salade du millionnaire, langouste, et cœur de palmiste Rs 400 en supplément du Menu Privilège	990



SIGNATURE VIANDE

Noix de saint jacques, et poitrine de porc boucanier doré, bouillon de courge au gingembre Rs 200 en supplément du Menu privilège	750
Faux filet de bœuf Wagu, condiments Vindaye, pommes de terre nouvelles et confites Rs 1200 en supplément du Menu privilège	1700
Cuisse de poulet à la mauricienne, chatini de pomme de terre et jus aux herbes	580
Salmis de cerf aux petits pois, parfumé bois de cannelle	650

SIGNATURE OCÉAN

Filet de vielle grise braisée, sur un lit de spaghetti de légumes, et son jus subtil d'anis	680
Crevettes sautées, parfumées à la citronnelle et flambées au vieux rhum	580
Bouillabaisse de fruits de mer à la mauricienne, rouille de patate douce, et croûtons frottés au gingembre	580
Carri de langouste, cœur de palmiste, et riz et achard Rs 1,600 en supplément du Menu privilège	2100

DÉLICE IMPERIAL

 Entremet de fromage blanc sur sa gelée de fruit de la passion 90Kcal	300
Moëlleux chocolat parfumé aux épices de l'île, et sa glace Vanille Cannelle	300
 Ananas Victoria soufflé 140 Kcal	300
Surprise exotique prise en cylindre	300
Glace flambée au vieux rhum façon Alaska, et son coulis aux fruits rouges	300
Sablée aux pistaches et citron, et ses petits fruits de saison	300
Tatin à la banane revisitée, façon typiquement mauricienne	300
Sélection de fromages	480



Les plats delight: Inventif, goûteux, pour le plus grand plaisir de vos papilles...De-Light, certifié par le Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa, est synonyme d'un maximum de plaisir avec un minimum de calories



Signature du Chef

Les prix sont en roupies mauriciennes et incluent la taxe gouvernementale.

L'équipe du Jacaranda a le plaisir de vous accueillir et vous souhaite un « Bon Appétit »

J a c a r a n d a

Seafood Restaurant

Soirée Langouste

Come and enjoy our tasting menu
with charcoal-grilled lobster

Rs 3,200 per person

(Rs 2,500 per person for half board guest)

Prior reservation recommended

Menu Privilege

We would like to invite you,
as a Privilege guest, to compose your own menu
Begin with a starter, followed by a succulent meat or
seafood dish
and end on a sweet little note.

STARTERS 開胃菜

毛里求斯式的蒜香蟹湯 400
Mauritian-style Crab Soup,

紅扁豆奶油湯佐辣椒末 320
Red Lentil Cream Soup topped with chilli bites

香草和檸檬醃粉紅鬼頭魚片 450
Pink Dorado fish Carpaccio marinated with lime,

軟殼蟹佐芒果和辣番茄醬 700
Soft-shelled crab with Mango,
Rs 250 supplement on Privilege Menu

香煎鵝肝, 焦糖荔枝和主廚特製調醬 800
Pan-fried Foie gras, caramelised lychee,
Rs 300 supplement on Privilege Menu

棕櫚心沙拉佐香草和黃芥末 540
Palmheart Salad with Herbs and mustard
Rs 100 supplement on Privilege Menu

金槍魚韃靼佐咖哩葉 480
Tuna Fish Tartar with curry leaves

毛里求斯經典百萬富翁沙拉-龍蝦和棕櫚心沙拉 990
Lobster and Palmheart Millionaire's Salad,
Rs 400 supplement on Privilege Menu

MEAT SIGNATURE 肉類菜單

扇貝與豬裡脊肉和生薑熬西葫蘆高湯 750
Scallops with pork fillet,
Rs 200 supplement on Privilege Menu

毛里求斯式沙朗牛排佐醃土豆 1700
Wagu Beef Sirloin in spicy Vindaye sauce,
Rs 1200 supplement on Privilege Menu

毛里求斯式雞腿佐酸辣醬香草醬和土豆 580
Chicken leg Mauritian-Style,

葡萄酒燉鹿肉和肉桂風味豌豆 650
Venison wine stew with peas,

OCEAN SIGNATURE 海鮮菜單

現烤當地蘭姆酒檸檬草炒蝦 580
Sauteed Prawns with Lemongrass flavours
and flambéed with local Rhum

茴香味紅燒紅鯛魚片搭配蔬菜 680
Braised grey Snapper Fish Fillet,

毛里求斯風格海鮮魚湯, 配上甜土豆泥和薑味油炸麵包 580
Seafood Bouillabaisse Mauritian-style,

龍蝦咖哩與棕櫚心, 搭配米飯和鹹菜 2100
Lobster Curry with Palmheart,
served with steamed rice and pickles
Rs 1,600 supplement on Privilege Menu

IMPERIAL DELIGHT 帝國輕食



軟奶酪甜點和百香果果凍 300
Soft Cheese entremet with passion fruit jelly
90Kcal

軟巧克力軟糖與當地的香料配上香草和肉桂冰淇淋 300
Soft Chocolate fondant with local spices



維多利亞菠蘿舒芙蕾 300
Soufflé Victoria pineapple
140 Kcal

異國驚喜 300
Exotic Surprise in cylinder

阿拉斯加風格配上紅色果醬現烤當地朗姆酒冰淇淋 300
Flambéed Ice Cream with local Rum,

花生酥餅和檸檬搭配季節水果 300
Peanut sablé with lemon and seasonal fruits

經典毛里求斯風格香蕉塔 300
Banana Tatin pie, typically Mauritian Style

起士拼盤 480
Cheese Platter



Les Inventive, flavorful, exciting... De-Light, certified by Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa means maximum pleasure and minimum calories



Signature du Chef

Prices are in mauritian rupees and include government taxes.

The Jacaranda team is pleased to welcome you and wish you « Bon Appétit »



J a c a r a n d a

Seafood Restaurant

Soirée Langouste

Come and enjoy our tasting menu
with charcoal-grilled lobster

Rs 3,200 per person

(Rs 2,500 per person for half board guest)

Prior reservation recommended

Menu Privilege

We would like to invite you,
as a Privilege guest, to compose your own menu
Begin with a starter, followed by a succulent meat or
seafood dish
and end on a sweet little note.

STARTERS

Mauritian-style Crab Soup, with Coriander leaves and croûtons	400
Red Lentil Cream Soup topped with chilli bites	320
Pink Dorado fish Carpaccio marinated with lime, Sprinkled with herbs	450
Soft-shelled crab with Mango, and spicy Tomato Chutney Rs 250 supplement on Privilege Menu	700
Pan-fried Foie gras, caramelised lychee, and flavoured juice with spices Rs 300 supplement on Privilege Menu	800
Palmheart Salad with Herbs and mustard Rs 100 supplement on Privilege Menu	540
Tuna Fish Tartar with curry leaves	480
Lobster and Palmheart Millionaire's Salad, Rs 400 supplement on Privilege Menu	990

MEAT SIGNATURE

Scallops with pork fillet, and squash broth with ginger Rs 200 supplement on Privilege Menu	750
Wagu Beef Sirloin in spicy Vindaye sauce, served with pickled potatoes Rs 1200 supplement on Privilege Menu	1700
Chicken leg Mauritian-Style, Potato Chutney, and herb sauce	580
Venison wine stew with peas, and cinnamon flavours	650

OCEAN SIGNATURE

Braised grey Snapper Fish Fillet, with vegetables and subtle aniseed flavours	680
Sauteed Prawns with Lemongrass flavours and flambéed with local Rhum	580
Seafood Bouillabaisse Mauritian-style, served with sweet potato mash and ginger-flavoured croutons	580
Lobster Curry with Palmheart, served with steamed rice and pickles Rs 1,600 supplement on Privilege Menu	2100

IMPERIAL DELIGHT

Soft Cheese entremet with passion fruit jelly 90Kcal	300
Soft Chocolate fondant with local spices served with Vanilla and Cinnamon Ice Cream	300
Soufflé Victoria pineapple 140 Kcal	300
Exotic Surprise in cylinder	300
Flambéed Ice Cream with local Rum, Alaskan-style topped with red fruit sauce	300
Peanut sablé with lemon and seasonal fruits	300
Banana Tatin pie, typically Mauritian Style	300
Cheese Platter	480



Les Inventive, flavorful, exciting... De-Light, certified by Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa means maximum pleasure and minimum calories



Signature du Chef

Prices are in mauritian rupees and include government taxes.

The Jacaranda team is pleased to welcome you and wish you « Bon Appétit »