



# LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE

BY  
**NEWMARK**

## LOBSTER SYMPHONY

### *Eclats de langouste*

---

#### AMUSE BOUCHE

Lobster deviled egg with caramelized pineapple salsa.  
*Œuf farci au langouste avec salsa d'ananas caramélisé.*

#### LOBSTER CAPPUCINO

*Cappuccino de Langouste*

Lobster cappuccino with combava and coconut foam  
*Cappuccino de langouste avec combava et mousse de noix de coco.*

#### LOBSTER SALAD

*Salade de Langouste*

Lobster tartare served with saffron garlic aioli, palm heart, arugula salad and tropical fruit salsa.  
*Tartare de langouste accompagné d'ail à l'ail et safran, cœur de palmier, salade de roquette et salsa de fruits tropicaux.*

#### MAIN COURSE

*Plat principal*

Grilled lobster tail served with roasted beetroot and lemon puree, glazed vegetables and crustacea butter sauce.  
*Grilled lobster tail served with roasted beetroot and lemon puree, glazed vegetables, and crustacea butter sauce.*

#### DESSERT

*Dessert*

Mango clafoutis  
*Clafoutis à la mangue.*

# LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE

BY  
**NEWMARK**

## LOBSTER SYMPHONY *Eclats de langouste*

---

### AMUSE BOUCHE

Lobster deviled egg with caramelized pineapple salsa.  
*Œuf farci au langouste avec salsa d'ananas caramélisé.*

### LOBSTER CAPPUCINO

*Cappuccino de Langouste*

Lobster cappuccino with combava and coconut foam  
*Cappuccino de langouste avec combava et mousse de noix de coco.*

### LOBSTER SALAD

*Salade de Langouste*

Lobster tartare served with saffron garlic aioli, palm heart, arugula salad and tropical fruit salsa.  
*Tartare de langouste accompagné d'ail à l'ail et safran, cœur de palmier, salade de roquette et salsa de fruits tropicaux.*

### MAIN COURSE

*Plat principal*

Grilled lobster tail served with roasted beetroot and lemon puree, glazed vegetables and crustacea butter sauce.  
*Grilled lobster tail served with roasted beetroot and lemon puree, glazed vegetables, and crustacea butter sauce.*

### DESSERT

*Dessert*

Mango clafoutis  
*Clafoutis à la mangue.*

# LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE

BY  
**NEWMARK**

## LOBSTER SYMPHONY *Eclats de langouste*

---

### AMUSE BOUCHE

Lobster deviled egg with caramelized pineapple salsa.  
*Œuf farci au langouste avec salsa d'ananas caramélisé.*

### LOBSTER CAPPUCINO

*Cappuccino de Langouste*

Lobster cappuccino with combava and coconut foam  
*Cappuccino de langouste avec combava et mousse de noix de coco.*

### LOBSTER SALAD

*Salade de Langouste*

Lobster tartare served with saffron garlic aioli, palm heart, arugula salad and tropical fruit salsa.  
*Tartare de langouste accompagné d'ail à l'ail et safran, cœur de palmier, salade de roquette et salsa de fruits tropicaux.*

### MAIN COURSE

*Plat principal*

Grilled lobster tail served with roasted beetroot and lemon puree, glazed vegetables and crustacea butter sauce.  
*Grilled lobster tail served with roasted beetroot and lemon puree, glazed vegetables, and crustacea butter sauce.*

### DESSERT

*Dessert*

Mango clafoutis  
*Clafoutis à la mangue.*

# LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE

BY  
**NEWMARK**

## LOBSTER SYMPHONY *Eclats de langouste*

---

### AMUSE BOUCHE

Lobster deviled egg with caramelized pineapple salsa.  
*Œuf farci au langouste avec salsa d'ananas caramélisé.*

### LOBSTER CAPPUCCINO

*Cappuccino de Langouste*

Lobster cappuccino with combava and coconut foam  
*Cappuccino de langouste avec combava et mousse de noix de coco.*

### LOBSTER SALAD

*Salade de Langouste*

Lobster tartare served with saffron garlic aioli, palm heart, arugula salad and tropical fruit salsa.  
*Tartare de langouste accompagné d'ail à l'ail et safran, cœur de palmier, salade de roquette et salsa de fruits tropicaux.*

### MAIN COURSE

*Plat principal*

Grilled lobster tail served with roasted beetroot and lemon puree, glazed vegetables and crustacea butter sauce.  
*Grilled lobster tail served with roasted beetroot and lemon puree, glazed vegetables, and crustacea butter sauce.*

### DESSERT

*Dessert*

Mango clafoutis  
*Clafoutis à la mangue.*