

FOOD ALLERGENS

Allergens

A team member will be pleased to provide you the information on allergens in our dishes if you suffer from food allergies or any dietary restrictions. We are happy to discuss and do our utmost to accommodate your special dietary requests. "Homemade" dishes are made on site from fresh ingredients.

Food Allergies: Despite great care and attention whilst preparing our dishes, the risk of cross contamination cannot be entirely ruled out.



Allergène

Le personnel fera un Plaisir de répondre à vos demandes en ce qu'il s'agit des allérgènes ou des cas de restrictions alimentaire. Pour vos requêtes spécifiques, nos chefs feront le maximum pour répondre à vos demandes. Nos plats «sont faits à base de produits frais et locaux.

Allergies alimentaires: Bien que toutes les dispositions sont prises pour éviter toute contamination, toutefois nous ne pouvons garantir totalement que tous nos plats ne contiennent des allergènes.

THE RESIDENCE
MAURITIUS

by *Cenizaro*



LOBSTER NIGHT

Supplement for All-Inclusive,
Full Board, Half Board meal
plans

Rs 3,700
per person.

Supplement for Bed &
Breakfast meal plan

Rs 5,300
per person.

Supplément pour les forfaits
touts inclus, pension complète
et demi-pension

Rs 3,700
par
personne.

Supplément pour le forfait
petit déjeuner

Rs 5,300
par
personne

Plaisir de Merle, Chardonnay
*La texture est riche et complexe, au goût
prolongé d'abricot.*

Rs 3,500

Tasting Notes

• Color: Bright golden yellow

• Nose (Aroma): Notes of
citrus, ripe stone fruits (like
peach and apricot), hints of
vanilla, and buttery oak

• Palate: Well-balanced with
creamy texture, flavors of
lemon curd, tropical fruit,
subtle toast, and a soft,
lingering finish

• Finish: Smooth, with delicate
oak and spice undertones



Cancellation Fee / Frais d'annulation:

50% for no show / 50% non présentation au RDV



Cenizaro

HOTELS & RESORTS

THE PLANTATION

LOBSTER MENU

AMUSE BOUCHE

LOBSTER CAPUCINO / CAPPUCCINO DE LANGOUSTE

Lobster ravioli in puff pastry crust and pink salt.
Ravioli de langouste en crôte de pate à feuilleté et sel rose.

STARTER

LOBSTER CARPACCIO / CARPACCIO DE LANGOUSTE

Edible charcoal, crunchy palm heart shaving salad
with rocotto dressing and Rova Caviar
Charbon de bois comestible, côpeau de palmiste croquant
en salade et vinaigrette de poivron et Rova caviar

MAIN

LOBSTER INTO TWO WAYS / LANGOUSTE EN DEUX FAÇON

Henry's Lobster in brioche and home-made fries
seasoning with truffle oil and parmesan cheese

"Henry's lobster" en brioche et frites fait maison
à l'huile de truffe et parmesan

Glazed lobster medallion with honey miso paste and
yuzu hollandaise

Médailillon de langouste glaçée au miel et pate
de miso, hollandaise de yuzu

PRE-DESSERT

Lemon sherbet from "Earth Basket" with local rum

Sorbet au citron de "Earth Basket" avec Rum locale

DESSERT

Yoghurt mousse with pineapple stew and
pineapple sherbet

Mousse de yaourt au compote d'ananas
et sorbet à l'ananas

Pour toutes allergies ou restrictions alimentaires, veuillez
aviser le maître d'hôtel.

For any food allergies or restrictions, kindly consult our
Restaurant Manager.

Tous les prix sont TVA incluse / Prices are VAT inclusive
+ Gratuity of 5% / + Frais de service de 5%