

Le Château

DE BEL OMBRE



UN DÎNER GASTRONOMIQUE D'EXCEPTION AVCE LE CHEF ROMAIN WILFRIED

17 AVRIL 2026 À 7:00 PM

Ancien candidat de Top Chef, le **Chef Wilfried Romain** propose une cuisine inspirée de ses influences à travers le monde. Formé aux côtés de Thierry Marx, il a évolué dans des maisons prestigieuses telles que Sur Mesure, L'Orangerie, Le Baudelaire et Boragó à Santiago. Son restaurant LAVA est également recommandé au Guide Michelin, témoignant d'une signature culinaire distinctive et raffinée.

PRIX: RS 5 900

Tous les prix sont en roupies mauriciennes (MUR) et incluent 15 % de TVA.

FOR MORE INFORMATION AND RESERVATIONS:

5511 5888 (WhatsApp) | booking@lechateaudebelombre.com

Le Château

DE BEL OMBRE



MENU

AMUSE-BOUCHE

Beef tartare

Sea Urchin Mayonnaise, green papaya

Tartare de bœuf

Mayonnaise à l'oursin, papaye verte

STARTER | ENTRÉE

Lime-marinated sea bream

Grilled guacamole, crispy rocket, pomelo chili gel

Dorade marinée au citron vert

Guacamole grillé, roquette croustillante, pomelo, gel de piment

FISH | POISSON

Red snapper

Kiwi, mango and passion fruit dressing, minted zucchini purée, grilled zucchini, toasted almonds

Capitaine

Assaisonnement au kiwi, à la mangue et fruit de la passion, purée de courgette à la menthe, courgettes grillées, amandes torréfiées

MEAT | VIANDE

Australian Beef

Coffee-infused cassava, crispy ginger, cinnamon and cardamom Jus

Bœuf australien

Manioc infusé au café, gingembre croustillant, jus à la cannelle et à la cardamome

DESSERT

Banoffee

Tonka bean caramel, banana and rum sorbet

Banoffee

Caramel à la fève tonka, sorbet banane et rhum

All our prices are in Mauritian Rupees (RS) and include 15% VAT

Tous nos prix sont en roupies mauriciennes (Rs) et incluent 15 % de TVA