

L'Explorateur



L'Explorateur

LE CHEF

« La cuisine est avant tout une passion, quelque chose d'inné qui m'anime depuis près de 20 ans.

Admiratif de l'excellence à la française et de la générosité de la gastronomie Italienne, ces deux univers ont naturellement fondé les bases de ma cuisine.

Influencé et enrichi par de nombreux voyages au Moyen-Orient et en Asie, je garde une trace indélébile de ces mariages de saveurs et ces jeux de contrastes étonnants.

C'est ici, sur mes terres, que je crée mes recettes au contact de mon île et de ses habitants, à travers les échanges et cette complicité si particulière à Maurice.

A l'origine de mes plats se trouvent le produit, la fraîcheur puis la recherche du goût, des parfums, des saveurs, de mes racines... Ma cuisine se veut typique, élégante et raffinée. Enfant du littoral, je suis attaché aux produits de la mer qu'il me plait de sublimer dans la simplicité, la délicatesse et la subtilité. »

« Cooking is first and foremost a passion, something innate that has been driving me for almost 20 years.

Admiring French excellence and the generosity of Italian gastronomy, these two universes have naturally found the basis of my cooking. Influenced and enriched by many trips to the Middle-East and Asia, I keep an indelible trace of these marriages of flavors and these games of amazing contrasts.






It is here, on my lands, that I create my recipes in contact with my island and its inhabitants, through exchanges and this particular complicity in Mauritius.

At the origin of my dishes are the product, the freshness and the search for taste, perfumes, flavors, my roots ... My cuisine is typical, elegant and refined. As a littoral child, I am attached to the products of the sea that I like to sublimate in simplicity, delicacy and subtlety. »

Sanjeev Purahoo



Entrées

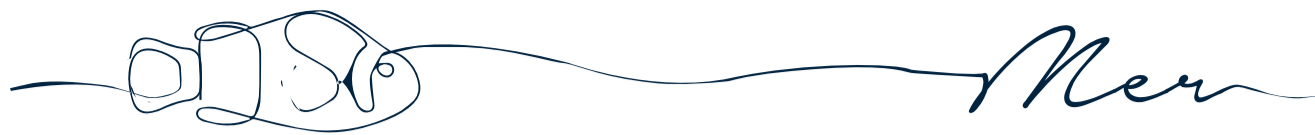
- *  Raviole ouverte de langouste, épinards à la crème et purée de chou-fleur, émulsion de bouillabaisse aux feuilles de caripoulé
Lobster opened ravioli, cream spinach and cauliflower purée, bouillabaisse emulsion flavoured with curry leaves 1450
-   Tranché de thon rouge parfumé au yuzu
Thinly sliced red tuna sented with yuzu 750
-  **P** * Gaspacho de tomate et pastèque, guanciale et sorbet au citron
Tomato and watermelon gaspacho, guanciale and lemon sorbet 750
- P** Poitrine de porc cuite à basse température au sauce Char Siu et camarons
Pork belly cooked at low temperature in Char Siu sauce with scampis 900
- Foie gras poêlé sur brioche perdue à la vanille, compotée de fruits de saison, caramel beurre salé
Pan-fried foie gras on vanilla brioche, seasonal fruit compote, salted butter caramel 1300
-  * Carpaccio de betteraves, croustillant de fromage coulant, salade de roquette, vinaigrette au balsamique et truffe
Beetroot carpaccio, crispy cheese runny inside, arugula salad, balsamic dressing and truffle vinaigrette 600



Les clients en demi pension et pension complet ont droit a 2250 Roupies de crédit pour le dîner
Half board and Full board guests are entitled to 2250 Rupees of credit allowance for dinner

 Végétarien / *Vegetarian*
  Légèrement épicé / *Mildly hot*
 P Porc / *Pork*
 * Peut être préparé en plat végétarien ou vegan selon la demande / *Vegetarian or Vegan option available upon request*
 Sans gluten / *No gluten*
 Sans produits laitiers / *No dairy*

Prix en Roupie Mauricienne incluant 15% de TVA – *Prices in Mauritian Rupees including 15% VAT*



 Risotto de fruits de mer à la fleur d'oranger 900
Seafood risotto sented with orange blossom

Filet de vieille rouge, tortelli à la truffe, tombée de pomme d'amour passion basilic 1,200
Sealed red snapper, truffle tortelli, slow cooking local tomato, passion fruit & basil

Pêche du jour saisie, gnocchi aux feuilles de caripoulé et sauce crémeuse aux saveurs des prés 750
Catch of the day naturally sealed, curry leaves gnocchi and meadow flavours creamy sauce

P Camarons rôtis à la pancetta, linguini au cacao, émulsion de crustacés à l'huile de truffe 1,300
Roasted scampi rolled in pancetta, cacao linguini, crustacean emulsion with truffle oil


Plat signature de Sanjeev Purahoo
Sanjeev Purahoo's signature plate 

 Le mi-cuit de thon rouge en croûte noire 1,850
Black crust half cooked red tuna



Vegan Veg 

 Tofu Teriyaki, brèdes tom pouce et champignons à l'ail 550
Teriyaki tofu, bok choy leaves with mushroom and garlic

  Choux farcis aux légumes du jour, sauce crémeuse aux épices 600
Steamed cabbage stuffed with vegetables of the day in creamy spiced sauce

   Curry de légumes à l'Indienne 700
Indian Style vegetable curry

 Risotto aux morilles et parmesan reggiano 24 mois à l'huile de truffe 1,100
Morel mushrooms risotto with 24 month refined reggiano parmesan cheese, truffle oil

   Duo de raviolis, parfumés à l'huile de truffe et parmesan reggiano 24 mois 750
A duo of ravioli, flavoured with , truffle oil and 24 month refined reggiano parmesan cheese

   Tartare de légumes marinés et grillés et vinaigrette aux tomates séchés 800
Marinated and grilled vegetables tartare and sundried tomato vinaigrette




Les clients en demi pension et pension complet ont droit a 2250 Roupies de crédit pour le dîner
Half board and Full board guests are entitled to 2250 Rupees of credit allowance for dinner

 Végétarien / Vegetarian  Légèrement épicé / Mildly hot  Porc / Pork  * Peut être préparé en plat végétarien ou Vegan selon la demande / Vegetarian or Vegan option available upon request

 Sans gluten/No gluten  Sans produits laitiers/No dairy

Prix en Roupie Mauricienne incluant 15% de TVA – Prices in Mauritian Rupees including 15% VAT



Viandes



Suprême de volaille fermière, cuisse farcie aux fruits secs macérés au rhum
 épice de Chamarel 950
*Farm chicken breast, chicken leg stuffed with macerated spiced Charmarel rum
 dry fruits*



Agneau braisé mijoté pendant une nuit, polenta au parmesan 1,850
Braised lamb slowly cooked all night, refined reggiano parmesan cheese polenta

Carré d'Agneau en croûte d'herbes, ratatouille de légumes et sauce à la menthe
Herbs crusted lamb rack, vegetables ratatouille and mint sauce



Cuisse de Canard confite aux épices douces et sa sauce au vin rouge 1,100
Candied Duck Leg with mild spices served with its red wine sauce



Filet de bœuf d'australie grillé, frites et légumes du jardin 1,800
*Australian grilled beef filet, French fries and vegetables from
 the garden*



Filet de boeuf Angus grillé, broccolinis dorés et sauce au poivre 2,200
Grilled Angus beef filet, golden broccolinis and pepper sauce



Les clients en demi pension et pension complet ont droit a 2250 Roupies de crédit pour le dîner
Half board and Full board guests are entitled to 2250 Rupees of credit allowance for dinner



Douceurs et Gourmandises

L'incontournable moelleux au chocolat, macaron bergamote et glace à la vanille de Madagascar
Incontestable chocolate moelleux, bergamot macaron, Madagascar vanilla ice cream 650

Le poirier, branches au chocolat blanc et fruits rouges
The pear tree, white chocolate branches & red berries 500

Ananas rôti accompagné d'une sauce orange pimentée et déclinaison de passion
Rosted Pineapple with a spicy orange sauce and a variation of passion fruit 550

Tarte au citron revisitée
Revisited lemon tart 700

Glace artisanale du maître glacier
Artisanal ice cream from the ice master 450

 * Gâteau végétalien au citron, crème de pêche et basilic
Vegan lemon cake, peach cream and basil 550

 * Flan au chocolat végétalien
Vegan chocolate flan 550



Les clients en demi pension et pension complet ont droit à 2250 Roupies de crédit pour le dîner
Half board and Full board guests are entitled to 2250 Rupees of credit allowance for dinner

 Végétarien / *Vegetarian*  Légèrement épicé / *Mildly hot*  Porc / *Pork*  * Peut être préparé en plat végétarien ou Vegan selon la demande / *Vegetarian or Vegan option available upon request*

 Sans gluten / *No gluten*  Sans produits laitiers / *No dairy*

Prix en Roupie Mauricienne incluant 15% de TVA – *Prices in Mauritian Rupees including 15% VAT*