

## **STARTERS**

Shrimp ravioli with herbs, crispy heart of palm, Granny Smith apple, coconut and kaffir lime foam

OR

Butternut squash creamy soup and soft-boiled egg, parmesan cheese cream and hazelnut oil

OR

Pan-fried duck foie gras escalopes, mango just seared with ginger and coconut, spicy crumble and Port reduction

## **MAIN COURSES**

Curry-seared Salmon back, quinoa tabbouleh with citrus, carrots and bok choy, hollandaise foam

OR

Lamb fillet with sweet chili crust, spicy ribs «en crépinette», piquillo peppers stuffed with potato chutney and gravy

OR

Chicken breast cooked at low temperature, mushroom and green asparagus risotto, florets with truffle oil

## **DESSERTS**

Caramel and dried fruits Taiñori chocolate bars, ganache and passion fruit coulis

OR

Roasted Victoria pineapple, panna cotta with rum and Tutti Frutti sorbet

OR

Hot coconut «soufflé» served with ice cream

## **Meal options**

Main course only - 900

1 starter & 1 main course OR 1 main course & 1 dessert - 1500

1 starter, 1 main course & 1 dessert - 1800

Prices quoted in Rs including 15% VAT

FOOD ALLERGY  
Please do inform us of any  
food allergy or intolerance

Sands residents on half board basis  
will be offered a Rs 800 deduction per  
person for dinner at Spices Restaurant.

## **ENTRÉES**

Ravioles de crevettes aux aromates, palmiste croquant et pomme Granny Smith, écume coco et combava

OU

Velouté de courge butternut et oeuf mollet, crémeux de parmesan et huile de noisette

OU

Escalopes de foie gras de canard poêlées, mangue juste saisie au gingembre et coco, crumble aux épices, réduction de Porto

## **PLATS PRINCIPAUX**

Dos de Saumon snacké au curry, taboulé de quinoa aux agrumes, carottes fanes et tom pousse, espuma d'une hollandaise

OU

Filet d'agneau en croûte de piment doux, côte épicée en crépinette piments piquillos farcis au chatini de pomme de terre, jus relevé

OU

Suprême de volaille cuit à «basse température», risotto aux champignons et asperges vertes, fleurette à l'huile de truffe

## **DESSERTS**

Barres chocolatées Tainori au caramel et fruits secs, ganache et coulis aux fruits de la passion

OU

Ananas Victoria rôti, panna cotta au rhum blanc et sorbet Tutti Frutti

OU

Soufflé chaud à la noix de coco, servi avec sa crème glacée

## **Choix de plats**

Plat principal - 900

1 entrée et 1 plat principal OU 1 plat principal et 1 dessert - 1500

1 entrée, 1 plat principal et 1 dessert - 1800

Prix net en roupies, 15% de TVA incluse

ALLERGIE ALIMENTAIRE  
Pour toute allergie ou intolérance  
alimentaire, veuillez informer notre  
Chef ou le responsable du restaurant.

Une déduction de Rs 800 par personne au  
Restaurant Spices est offerte aux résidents  
du Sands en demi-pension pour le dîner.