MENU GASTRONOMIQUE



« EVEILLONS NOS PAPILLES ET PRÉPAREZ-VOUS AU VOYAGE »

Pericoloso Sporgersi

AMUSE-BOUCHE

Carpaccio d'ourite et vinaigrette au fruit de la passion Octopus carpaccio with passion-fruit vinaigrette

ENTRÉE

Escalope de foie gras poêlé, chutney de figue et coulis de mangue Seared foie gras served with a fig chutney and mango coulis

POISSON

Filet de poisson local à la vapeur, concassé de tomates et pommes fondantes Steamed local fish filet, diced tomatoes relish and fondant potatoes

VIANDE

Magret de canard rôti aux fruits secs, purée de céleri et sauce périgueux Roasted duck breast with dried fruits, celery puree and Perigueux sauce

DESSERT

Douceur de manioc croustillant, sauce à la vanille Crunchy Cassava delight served with a vanilla sauce

RENCONTREZ NOS CHEFS

Harrish Mungur, celui qu'on surnomme affectueusement BABA, tient la barre en tant que Chef Exécutif chez N'Joy. Il a découvert sa passion en faisant de la pâtisserie avec sa mère à la maison. Depuis, il n'a plus quitté ses fourneaux. Sa carrière professionnelle a pris un véritable envol lorsqu'il a affiné ses connaissances en gastronomie à l'hôtel Constance Belle Mare Plage. Après un détour en Angleterre et à Dubaï, Harrish Mungur, gagnant du Festival culinaire de Bernard L'Oiseau en binôme avec le chef doublement étoilé Serge Vieira, réveillera vos papilles avec des saveurs bien mauriciennes!

Kevin Jumangalsing a passé plus de 20 ans à exercer dans le domaine culinaire. Une riche carrière qui s'est étoffée à travers nombre d'expériences acquises en travaillant à l'étranger notamment aux Etats-Unis. Depuis, la passion s'est déchaînée. Au point où en 2015, ses talents sont reconnus car avec le chef étoilé Michelin, William Frachot, il remporte le Festival culinaire de Bernard L'Oiseau. Après cinq ans comme chef de cuisine à l'hôtel Constance Belle Mare Plage, Kevin a posé ses valises chez N'Joy comme Executive Sous-Chef.

