



Le Domaine de L'Orangerie

Le Domaine's COMBAVA



Please note this is a sample menu and this can vary according to the season and freshest arrival, at hotel discretion.

Starters Entrées

Octopus carpaccio served with a coconut jelly, grissini, tropical fruit salsa and homemade mango sorbet.

Carpaccio de poulpes, accompagné d'une gelée de noix de coco, gressin, sauce aux fruits tropicaux et sorbet à la mangue fait maison.

Half-cooked tuna loin, rolled with seaweed, served with glazed vegetables, breadfruit puree, and balsamic reduction.

Thon ni cuit enrobé d'algues, servi avec une purée de fruit à pain, légumes glacés et sa réduction balsamique.

Crab meat salad served with spicy guacamole, local herbs salad and a classic Tartar sauce.

Salade de chair de crabe aux herbes marinées, guacamole épicée et sa sauce tartare classique.

Duck liver mousse with red fruit jelly, served with crouton of ginger bread and salad, strawberry reduction

Mousse de foie gras avec gelée de fruits rouges, servie avec un croûton au gingembre, salade et réduction de fraise

Lemongrass velouté with tomato, coriander leaf and vegetable pastille

Velouté crémeux de citronnelle, tomate et feuilles de coriandre, petite pastille de légumes

Green salad, baby spinach, kiwi and local cucumber, orange, beetroot julienne, seasoned with passion fruit vinaigrette

Salade verte accompagnée de pousses d'épinard, de kiwi, d'orange, concombres en morceaux, julienne de betterave, assaisonnée d'une vinaigrette aux fruits de la passion

Soup of the day

Soupe du jour

**supplement of SCR150 for HALFBORD guests*

Supplément de SCR 150 pour les clients en 1/2 pension

All prices are in Seychelles Rupee (SCR) and are inclusive of 15% value added tax and 10% service charge.

Tous nos prix sont en Roupie Seychelloise (SCR) et incluent 15% de TVA et 10% de frais de service.

Kindly inform us if you have any food allergies, intolerance or food restrictions.

Our chefs will be delighted to cater for your special requirements.

Merci de bien vouloir nous informer si vous souffrez d'allergies, d'intolérance ou de restrictions alimentaires.

Notre équipe de chefs sera ravie de s'adapter à vos demandes



Le Domaine de L'Orangerie

Le Domaine's COMBAVA



Please note this is a sample menu and this can vary according to the season and freshest arrival, at hotel discretion.

Main Courses Plats

Grilled red snapper accompanied with vegetables, pumpkin puree and an emulsion of vanilla stick.

Filet de bourgeois grillé accompagné de légumes, d'une purée de potiron et d'une émulsion de vanille.

Job fish coated in crushed herbs, served with sautéed garden vegetables, beetroots puree, an orange sauce and star anise.

Vivaneau aux herbes en croûte, servi avec des légumes sautés du jardin, purée de betteraves, sauce à l'orange et anis étoilé.

Seared scallops served with risotto, vegetables roll and mango espuma.

Noix de Saint-Jacques poêlées et servies avec un risotto, un rouleau de légumes et une espuma à la mangue.

Grilled beef filet served with a bread fruit gratin, garden vegetables and a pears sauce.

Filet de bœuf grillé servi avec un gratin de fruits à pain, des légumes du jardin et une sauce aux poires.

Homemade ravioli, stuffed with gorgonzola cheese, sakura mix served with truffle emulsion

Ravioli fait maison farci de gorgonzola, mélange de sakura et émulsion de truffes

Stuffed chicken with creamy mushroom and spinach accompanied with grilled herb polenta, sautéed vegetables and red wine sauce

Poulet farci aux champignons et aux épinards crémeux, accompagné d'une polenta aux herbes grillées, de légumes sautés et d'une sauce au vin rouge

Fresh salmon filet with crushed parsley served with creamy squid ink pasta and blue cheese

Filet de saumon frais au persil servi avec des pâtes à l'encre de seiche, à la crème et au fromage bleu

All prices are in Seychelles Rupee (SCR) and are inclusive of 15% value added tax and 10% service charge.

Tous nos prix sont en Roupie Seychelloise (SCR) et incluent 15% de TVA et 10% de frais de service.

Kindly inform us if you have any food allergies, intolerance or food restrictions.

Our chefs will be delighted to cater for your special requirements.

Merci de bien vouloir nous informer si vous souffrez d'allergies, d'intolérance ou de restrictions alimentaires.

Notre équipe de chefs sera ravie de s'adapter à vos demandes



Le Domaine de L'Orangerie

Le Domaine's COMBAVA



Please note this is a sample menu and this can vary according to the season and freshest arrival, at hotel discretion.

The Chef recommends... La recommandation du Chef...

*Lamb cutlets with crushed tomato accompanied with pumpkin puree, mash potato with red capsicum, sautéed vegetables and capers sauce.
Côtelettes d'agneau à la tomate, accompagnées d'une purée de potiron, servi avec des légumes sautés, des poivrons rouges et une sauce aux câpres.*

Duck breast served with a sweet potato puree, seasoned vegetables and a flavored red fruit sauce.

Magret de canard servi avec une purée de patate douce, des légumes assaisonnés et une sauce aux fruits rouges.

Jumbo prawns with vegetables couscous, seafood bisque and crispy seaweed.

Gambas géant servi avec un couscous aux légumes, une bisque de fruits de mer et des algues croustillantes

Grilled lobster's medallion served with garden vegetables, pineapple quinoa and a lemon butter sauce.

Médaille de homard grillé et servi avec légumes du jardin, quinoa d'ananas et sauce au beurre citronné.

Seafood Platter (sleeping lobster, crab, prawns, squid), served with sautéed vegetables, seafood sauce (-this dish serves two persons-)

Plateau de fruits de mer (cigale, crabe, crevettes, encornets) servi avec un riz créole, légumes sautés et sauce aux crustacés, (ce plat est servi pour deux personnes)

**supplement of 200 SCR for HALF BOARD guests
supplément de 200 SCR pour les clients en 1/2
pension*

All prices are in Seychelles Rupee (SCR) and are inclusive of 15% value added tax and 10% service charge.
Tous nos prix sont en Roupie Seychelloise (SCR) et incluent 15% de TVA et 10% de frais de service.

Kindly inform us if you have any food allergies, intolerance or food restrictions.

Our chefs will be delighted to cater for your special requirements.

*Merci de bien vouloir nous informer si vous souffrez d'allergies, d'intolérance ou de restrictions alimentaires.
Notre équipe de chefs sera ravie de s'adapter à vos demandes*



Le Domaine de L'Orangerie

Le Domaine's COMBAVA



Please note this is a sample menu and this can vary according to the season and freshest arrival, at hotel discretion.

Desserts

Basil flavor baked yogurt served with apricot coulis condensed milk
fresh basil and berry

Yaourt cuit au basilic, servi avec un coulis d'abricot au lait condensé,
basilic frais et baies

White chocolate fudge cake with dark chocolate cream and blueberry
coulis

Gâteau fondant au chocolat blanc avec sa crème au chocolat noir et
coulis de myrtille

Paris Brest served with strawberry ice cream praline cream and
almond flake

Paris-Brest servi avec crème glacée à la fraise, crème pralinée et
flocons d'amandes

Fruit pavlova with vanilla flavored cream, fresh fruit and mango
sorbet,

vacherin aux fruits, meringue, sorbet de mangue et fruits frais à la
vanille

Strawberry charlotte with pumpkin coulis, fresh berry and
strawberry cream coral tuil

Charlotte aux fraises avec coulis de citrouille et tuile aux baies
et sa glace à la fraise

Chocolate mud cake served with vanilla ice cream and chocolate sauce

Chocolat moelleux servi avec sa glace à la vanille et sa sauce au
chocolat

Tropical fruit platter served with sorbet

Assiette de fruits frais servis avec un sorbet

Selection of cheese

Assortiment de fromages

All prices are in Seychelles Rupee (SCR) and are inclusive of 15% value added tax and 10% service charge.

Tous nos prix sont en Roupie Seychelloise (SCR) et incluent 15% de TVA et 10% de frais de service.

Kindly inform us if you have any food allergies, intolerance or food restrictions.

Our chefs will be delighted to cater for your special requirements.

Merci de bien vouloir nous informer si vous souffrez d'allergies, d'intolérance ou de restrictions alimentaires.

Notre équipe de chefs sera ravie de s'adapter à vos demandes