

MAHARAJA ROYAL



ROYAL NABAB

36.50 €

Potage : Velouté de tomate *

Velouté de tomate, parfumé aux épices du sud (fenugrec) et enrichi de crème fraîche.

ou

Entrée : Almond soup *

Soupe de lentilles et d'amandes, assaisonnée d'épices indiennes enrichie de crème fraîche.

Chicken Tikka Malai

Dés de filet de poulet, marinés dans du yoghourt parfumé au gingembre, aux épices du sud et de purée de Cajou.

Grillés au tandoor et accompagnés de Chetney. Servis sur lit de salade.

ou

Samosa *

Croustillants petits coussinets triangulaires, farcis de pomme de terre, petits pois, noix de cajou et pistache pilées, parfumés de cumin et de coriandre fraîche. Servis sur un lit de salade.

Plat : Mix Grill

Assortiment de grillades passées au tandoor, (chicken tikka, boti kebab d'agneau, tandoori chicken, Gambas et sheek kebab). Le tout servi sur un lit d'oignon braisé.

Accompagnement : Riz Basmati à la façon du Maharaja.

ou

Lamb Korma

Plat traditionnel des rois Moghols. Dés d'agneau aux senteurs du sud, adoucies par la noix de coco, pistaches, noix de cajou, raisins. Le tout lié par de la crème fraîche.

Accompagnement : Riz Basmati à la façon du Maharaja

ou

Thali Végétarien *

Sur un grand plateau, quatre préparations différentes à base de légumes, servies avec du riz Basmati parfumé à la façon du Maharaja Palace.

Dessert : Kfir *

Riz au lait parfumé de safran, cardamome, noix de cajou. Garniture feuille d'argent.

ou

Déesse du Sud *

Crème Glacée à la noix de Coco, enrobée de chocolat noir parfumée de Malibu

ou

Soleil Exotique *

Crème Glacée à la Pêche et à la Mangue enrobée de chocolat blanc au coulis de mangue.



Le menu ne peut être modifié
*Peuvent constituer un Menu Végétarien