

Valentins Menü

■ MISE EN BOUCHE

Papardam avec 3 sauces

■ PAPDI CHAAT

Croustillants de farine aux pommes de terre, pois chiches, du yaourt crémeux avec coriandre fraîche et graines de grenade.

■ POTAGES

Potage aux lentilles et coriandre fraîche

■ ASSORTIMENT ENTRÉES

Spécial Valentin

Samosa à l'Agneau, Chicken Tandoori, Fish pakoda

Ou

Romance au vert

Samosa veg, beignet d'oignon, beignet fromage et beignet chou-fleur

■ PLATS

Creamy royal chicken

Tendres dès de poulet dans une sauce onctueuse aux noix de cajou, lait de coco et raisins secs

Ou

Lamb Achari

Agneau mijoté aux épices "pickles" (légèrement épices) tomates fraîches et coriande

Ou

Mix Veg korma

Légumes de saison dans une sauce crémeuse à base de poudre de coco, raisins secs et noix de cajou

Ou

Kedahi Paneer

Fromage indien servi aux oignons, poivrons et fraîches tomate

■ Accompagnements

Riz

Basmati parfumé de la cardamome

Ou

Nan Nature ou Garlic

Pain traditionnel indien cuit au tandoor

■ Dessert

Rasmalai

Un dessert au lait sucré. Boulettes douces et légères au sirop de lait et parfumées à la cardamome et aux pistaches.

46,95€ (par personne)