

# “Le Chef...”



## **Rakesh Munoruth**

### **Chef du Château Mon Désir**

*Rakesh Munoruth travaille maintenant depuis deux décennies à l'hôtel 5 étoiles 'Maritim Resort & Spa Mauritius' pour atteindre le rang de Chef du restaurant gastronomique 'Château Mon Désir'. Avec plus de 23 ans passés au 'Maritim Resort & Spa Mauritius', ce passionné a acquis, au cours des années, une vaste expérience en cuisine en tant que Commis de cuisine, Chef de Partie, Sous-Chef puis Chef.*

*Sa passion, sa motivation et sa volonté d'apprendre lui ont permis d'atteindre ce niveau et de devenir le Chef du restaurant gastronomique 'Château Mon Désir' reconnu comme l'une des meilleures tables de l'île.*

*Il a eu la chance de suivre nombreuses formations à l'hôtel ainsi qu'en Allemagne avec de prestigieux Chefs de différents hôtels du groupe 'Maritim Hotels' mais aussi à l'île Maurice avec le Chef 3 étoiles au Michelin Harald Wohlfahrt, le Chef 1 étoile Michelin Lutz Niemann et le Chef français Frank Mischler, "Maître Cuisinier de France".*



# 2000 CHEFS 2000 MENUS 5 CONTINENTS



*Champagne et vol-au-vent au duxelles*



## *Amuse-bouche*

*Rillettes de Rouget et coulis de poivrons fumée*



## *Entrée*

*Carpaccio de noix St Jacques au fruit de la passion  
et Gambas croustillantes en kadaïf, crème de poireau,  
caviar d'Aquitaine et germes de betterave*



## *Plat principal*

*Tournedos de bœuf préparé à la façon 'Rossini',  
sauté de pouce d'épinard, mousseline de pomme de terre à la truffe  
et farandole de légumes*



## *Fromage*

*Fromage de chèvre gratiné au miel, petite salade de poire et de roquette  
à la vinaigrette à l'huile de noix*



## *Dessert*

*Soufflé au "Grand Marnier" et sa glace à la vanille*

*Menu à 6 plats P.S. 3,790*