



# Saint - Valentine DINNER MENU



75 Euros/Person

## Nibbles

Mango & Avocado Masala Papads

## Starters / Les Entrées

### *Samosa Roll*

*Crispy Turnovers stuffed with seasoned potatoes, green peas ,  
cashew and raisins*

*or*

### *Keema Roll*

*Crispy Turnovers stuffed with minced lamb, Pine nuts*

## MIDDLE COURSE

### *Bombay bhel*

*Mélange croustillant de riz soufflé, de nouilles à la farine de pois chiches ,cacahuètes, lentilles sèches, tomates, oignons et coriandre, servi avec sauce betterave et sauce maïs doux*

## Mains / Les Plats

*Served with Garlic and cheese naan /Servi avec et naan à l'ail et au fromage*

### *Gambas Malai Curry*

*Prawns cooked in a coconut sauce with delicate Indian spices*

*or*

### *Lamb Joshallo*

*Succulent pieces of lamb shank and potato ,simmered with exotic whole spices,  
brown onions cooked with a pinch of the chef's special spices*

*or*

### *Dal Makhani*

*A harmonious blend of black lentils, tomatoes, butter & cream, ginger & garlic,  
simmered overnight*

## Les desserts

### *Pistache Cake*

*or*

### *Sorbet framboise Rose*

## DRINKS

*Coupe du champagne*

*Or*

*Lassi Mangue*