

Programme Festive

24 décembre / 24th December

18:30

Blue Drift Bar

Aperitif au coucher du soleil au son de la guitare de Shane
Sunset Aperitif with Shane and his Guitar

Balafon Restaurant

Chants de Noel / Christmas Carols

Zenzibar

Chants de Noel / Christmas Carols

19 :00

Balafon

Menu Veillée de Noel / Christmas Eve Menu

Infinity Blue

Menu Crustacés / Shellfish Menu
A La Carte

20:30

ZenziBAR

Heritage Jazzy Band

21:45

Jardin de L'Amafrooty / Amafrooty Beach

Spectacle de Noel sous les tropiques
Christmas in the tropics

22 :00

Umuzi Sports Centre

Boite de Nuit avec DJ Vinz / Night Club with DJ Vinz

25 décembre / 25th December

13 :00

Amafrooty Garden / Jardin de l'Amafrooty

Vos enfants sont invités à la fête foraine
Your kids are invited at the mini fair

18:30

Blue Drift Bar

Aperitif au coucher du soleil au son de la guitare de Shane
Sunset Aperitif with Shane and his Guitar

19:00

Balafon

Christmas Buffet with a saxophonist / Buffet de Noël au son du saxo

20:30

ZenziBAR

Dance with Pacific Band / Soirée Dansante avec l'Orchestre Pacific

31 décembre / 31st December

Blue Drift Bar

18:30

Aperitif au coucher du soleil au son de la guitare de Shane
Sunset Aperitif with Shane and his Guitar

Balafon

20 :00

Diner de Gala de la Saint Sylvestre / New Year's Gala Dinner

20 :15

Accueil Musical / Special Musical Welocome
Heritage Awali Quartet

Amafrooty Beach / Plage de L'Amafrooty

21 :15

Orchestre Jazz / Jazzy Band

23:00

Appel de L'Afrique / The Call of Africa

23:10

Orchestre Jazz / Jazzy Band

23:50

Appel de L'Afrique / The Call of Africa

0:00

Feu d'artifice / Fireworks

00:20

ZenziBAR

Place à la fete jusqu'à l'aube avec notre DJ
Time to party with our DJ until dawn

Menu Veillée de Noël

Entrées :

Saint-Jacques mi cuite en carpaccio, tartare de Dorade aux huîtres
sur un chutney de cœur de palmier au limon,
Langues d'oursin et réduction balsamique

Ou

Terrine de faisan et foie gras de canard parfumé au Porto,
Oignons confits aux airelles, toast brioché

Ou

Millefeuilles de légumes et Saint Maure cendré aux noix et herbes fraîches,
Huile de truffe



Soupes :

Velouté de crustacé au Sauternes et pistil de safran,
Wontons de poisson de roche

Ou

Velouté de chou fleur et tomate fumée,
Wontons de pomme et poire



Plats Principaux :

Filet de Sacréchien rôti en croûte d'herbes et amandes,
Espuma de giraumon et saumon fumé,
Gratin de christophine au thym citronné, émulsion d'ail confit

Ou

Filet de biche rôti aux morilles, pomme gourmande écrasée au miel de baobab,
Patole confite farcie de fèves et artichaut

Ou

Fricassée de champignons des bois, marron et beignets de lalo,
Gâteau de risotto aux cèpes, émulsion au romarin



Desserts :

Panacotta au chocolat blanc et pistache, gelée au Porto et croquant au cacao

Ou

Tartelette chocolat enflammée, crème brûlée à l'orange

Ou

Bûchette vanille et framboise, sorbet aux fruits de la passion

Christmas Eve Menu

Starters:

Half cooked Scallops carpaccio, Dorado tartar with oysters on palm heart chutney with lemon, sea urchin tongues and balsamic reduction

Or

Pheasant and duck foie gras terrine flavoured with Porto, Onion preserve with wild cranberries, toasted brioche

Or

Vegetables millefeuilles and Saint Maure with nuts and fresh herbs, Truffle oil

❧

Shellfish cream soup with Sauternes and saffron pistil, rock fish wanton

Or

Velvety cauliflower and smoked tomato, apple and pear wanton

❧

Roasted Sacrechien fish fillet in herbs and almonds crust, Pumpkin and smoked salmon espuma, Christophine "au gratin" with lemon thyme, comfit garlic emulsion

Or

Roasted venison fillet with morel mushrooms, Mashed potatoes flavoured with baobab honey, Comfit snake gourd stuffed with broad beans and artichoke

Or

Wild mushrooms fricassee, chestnut and okra fritters, Risotto cakes with cepe mushrooms, rosemary emulsion

❧

White chocolate and pistachio panacotta, Porto jelly and crunchy cocoa

Or

Flambéed chocolate tartlet, orange "crème brûlée"

Or

Vanilla and raspberry log cake, passion fruits sorbet

Menu De Gala de la Saint Sylvestre

Rouleau de foie gras posé sur un chutney de papaye au balsamique réduit,
Croquant d'arouille violette



Tartare de Saint-Jacques et poisson de roche en mille feuilles au jus d'huître
sur un carpaccio de Dorade coryphène fumée, ananas rôti et avocat



Emulsion de langouste, quenelle et lait de coco



Filet de Sacrechien poêlé aux épices douces,
Palmiste braisé et espuma de patate douce au pistil de safran



Filet de cerf rôti au jus de truffe, mousseline de pomme gourmande et giraumon,
Flan de champignons sauvages et fève tendre aux morilles



Voyage découvert autour des trois chocolats, feuilles d'or et d'argent

New Year's Eve Gala Diner

Foie gras on a papaya and reduced balsamic chutney,
Crisp taro root



Scallops tartar and rock fish millefeuille with oyster juice on a smoked Dorado Coryphène carpaccio, roasted pineapple and avocado



Lobster emulsion, quenelle and coconut milk



Pan fried Sacrechien fish fillet with sweet spices,
Braised palm heart and sweet potato espuma with saffron pistil



Roasted venison fillet with truffle juice, potatoes and pumpkin fine mousse,
Wild mushrooms flan and broad beans with morel mushrooms



Introduction around three chocolates, gold and silver leaves