



HERITAGE
LE TELFAIR

ÎLE MAURICE

LA SEMAINE *de la Sommellerie*

À HERITAGE LE TELFAIR



RÉSERVATIONS & RENSEIGNEMENTS :

601 5529 | 5858 9444 | [RBOOKING@HERITAGELETELFAIR.MU](mailto:rbooking@heritageleleclair.mu)

HERITAGE
LE TELFAIR
ÎLE MAURICE



DÎNER DE GALA
*Avec le Chef Rémi Chambard,
doublement étoilé au Guide Michelin*

Samedi 8 août 2026 – Gin’ja

REJOIGNEZ-NOUS POUR UNE SOIRÉE D’EXCEPTION, ORGANISÉE
DANS LE CADRE **DE LA SEMAINE DE LA SOMMELLERIE.**

Le temps d’une soirée d’exception au **Gin’ja**, le Chef Exécutif du restaurant
Le Corot, doublement étoilé au **Guide Michelin**, **Rémi Chambard**, vous invite
à vivre un voyage gastronomique unique.

Fidèle aux grandes traditions de la cuisine française qu’il réinvente avec une
touche de créativité contemporaine, le **Chef Rémi Chambard** dévoilera un menu
spécialement élaboré pour l’occasion, reflet de sa signature culinaire bucolique.

MENU:

CLIENTS BB & EXTERNES : **RS 5 500** | SUPPLÉMENT HB : **RS 3 950** |
SUPPLÉMENT GB : **RS 3 200**

ACCORD VINS :

CLIENTS BB, HB & EXTERNES : **Rs 4,500** | SUPPLÉMENT GB : **Rs 3,700**



HERITAGE LE TELFAIR LE 8 AOÛT AU GIN'JA

LE GOÛT DE L'ENFANCE – UNE CUISINE QUI DÉVOILE
L'EFFERVESCENCE DU TERROIR

LANGOUSTE – CITRONNELLE

Eau de tomate – Citronnelle

Langouste – Aneth

OMBRINE – CHAMPAGNE

Ombrine – Sauce champagne – Sinaigre

BABONNE – SAFRAN

Babonne – Haricots verts – Safran

ANANAS / COCO / CORIANDRE

RIZ NOIR – VANILLE

Vanille grillée – Crème crue – Riz noir

**La soirée inclut un cocktail d'accueil, de l'eau plate
et gazeuse, un café et des mignardises, avec un
accompagnement musical.**

**Tous les prix sont en roupies mauriciennes (MUR) et incluent 15% de TVA.
Tous les vins, millésimes et plats sont soumis à disponibilité et peuvent changer.
Chaque verre représente 12cl de vin.**