



Vegetarian Menu

Goat Cheese and Herb Quenelle with French Green Lentil Rémoulade

Quenelles de Chèvre Frais, Lentilles du Puy en Rémoulade

Strudel of Portobello Mushroom and Hamakua Tomatoes, Mesclun Salad with Asparagus Vinaigrette

Strudel Croustillant de Champignon Portobello
en Compote de Tomate Hamakua au Basilic,
Salade de Mesclun en Vinaigrette d'Asperge

Eggplant with Provençale Vegetables, Sweet Potato Macadamia Nut Gnocchi

Aubergine Farcie en Ratatouille Provençale,
Gnocchi de Pomme de Terre Douce au Noix de Macadamia

Dessert Selection

La Carte des desserts vous sera proposé,
Choisissez le sur notre carte de dessert

\$75.00

Yves Garnier, Chef de Cuisine

Halekulani features only trans-fat free selections.