



BOISSONS INCLUSES À BORD (PAR PERSONNE)

DRINKS INCLUDED ABOARD (PER PERSON)

**POUR L'APÉRITIF, PROSECCO, COCKTAIL SIGNATURE & SOFT.
PENDANT LE DINER, EAU, THÉ & CAFÉ.**

*FOR APERITIF, PROSECCO, SIGNATURE COCKTAIL & SOFT. FOR
DINNER, WATER, TEA & COFFEE.*

SUPPLEMENT

**VIN ET TOUTES AUTRES BOISSONS NON MENTIONNÉES CI-
DESSUS À COMMANDER AU MOMENT DE LA CONFIRMATION.**

*WINE AND ANY OTHER BEVERAGES TO BE ORDERED AT TIME OF
CONFIRMATION*

**BED & BREAKFAST
EXTERIEUR / OUSTIDER**

RS 6500

**DEMI PENSION / HALF BOARD
PENSION COMPLÈTE / FULL
BOARD**

RS 4500

NOUS OFFRONS AUSSI LA POSSIBILITÉ DE PRIVATISATION POUR ÉVÉNEMENTS EXCLUSIFS

WE ALSO OFFER THE POSSIBILITY OF EXCLUSIVE RESERVATION FOR SPECIAL EVENTS



APÉRITIF SUR LE PONT SUPÉRIEUR



CANNELLONI CROUSTILLANT, FARCI AU MI-CUIT DE THON, ESPUMA
SAUCE CÉSAR



CREVETTES BIO DE MADAGASCAR EN DÉCLINAISON, COPEAUX DE
COEUR DE PALMIER CONFITS AU VINAIGRE



FILET DE VIELLE ROUGE, SAUCE BOUILLABAISSÉ AU COMBAVA, CHAIR
DE CRABE EN RÉMOULADE



LANGOUSTE POËLÉE, RISOTTO D'ASPERGES, BEURRE CORAIL AU
TOBIKO



ENTREMET CHOCOLAT, COEUR FRUIT DE LA PASSION, TOFFÉE



APERITIF ON THE UPPER DECK



CRISPY CANNELLONI, STUFFED WITH MEDIUM-RARE TUNA, CÉSAR
SAUCE FOAM



ORGANIC MADAGASCAR PRAWNS, PALM HEART SHAVINGS PICKLED IN
VINEGAR



RED WRASSE FILLET, BOUILLABAISSÉ SAUCE WITH KAFFIR LIME,
CRABMEAT RÉMOULADE



PAN-SEARED LOBSTER MEDAILLON, CREAMY ASPARAGUS RISOTTO,
CORAL BUTTER, TOBIKO



CHOCOLATE ENTREMET, PASSIONFRUIT HEART, TOFFÉE

