



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.*

SUPPLÉMENTS

**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
EXTÉRIEUR / 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 Bouillabaisse au Combava, Chair de Crabe en Rémoulade



Langouste Poêlée, Risotto d'Asperges, Beurre Corail au Tobiko



Entremet Chocolat, Coeur Fruit de le Passion, Toffee



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, Bouillabaisse Sauce With Kaffir Lime, Crabmeat Rémoulade



Pan-Seared Lobster Medaillon, Creamy Asparagus Risotto, Coral Butter, Tobiko



Chocolate Entremet, Passionfruit Heart, Toffee





MENU VÉGÉTARIEN

Apéritif sur le Pont Supérieur

•

Gaspacho de Tomates, Infusion du Verger

•

Coeur de Coco à la Framboise

•

Tartare de Légumes Grillés, Compote de Pommes d'Amours Confites au
Combava

•

Risotto de Champignons, Crème de Mascarpone à la Truffe

•

Entremet Chocolat Coeur au Praliné Noisette



VEGETARIAN MENU

Aperitif on the Upper Deck

•

Tomatos Gazpacho, Orchads Infusion

•

Heart of Coconut Flavoured with Raspberry

•

Grilled Vegetables Tartar, Candied Tomato Chutney with Combava

•

Mushrooms Risotto, Truffle Mascarpone Cream

•

Chocolate Entremet with Hazelnut Praline Heart

