LADY LISBETH

19 29

GASTRONOMIC CRUISE

BOISSONS INCLUSES À BORD (PAR PERSONNE) – DRINKS INCLUDED ABOARD (PER PERSON)

Pour l'apéritif : prosecco, mousseux sans alcool ou boissons sans alcool. Pendant le diner : eau plate ou gazeuse, rhum.

For the aperitif: prosecco, alcohol-free sparkling wine or soft drinks. During dinner: still or sparkling water and rum.

SUPPLÉMENTS – EXTRA

Le vin et toute autre boisson non mentionnée ci-dessus sont disponibles sur demande et doivent être commandés lors de la confirmation de réservation.

Wine and any other beverages not listed above are available upon request and must be ordered at the time of booking confirmation.

BED & BREAKFAST	DEMI-PENSION / HALF BOARD
EXTÉRIEUR / OUSTIDER	PENSION COMPLÈTE / FULL BOARD
RS 8 000	RS 5 250

Nous proposons également la privatisation du bateau pour vos événements exclusifs.
The boat is also available for private hire for exclusive events.

MENU

Apéritif sur le Pont Supérieur
Aperitif on the Upper Deck

•

Cannelloni Croustillant, Farci au Mi-cuit de Thon, Espuma Sauce César
Crispy Cannelloni, Stuffed with Medium-rare Tuna, César Sauce Foam

•

Duo de Noix de Saint-Jacques et Crevettes Bio de Madagascar,
Cœur de Palmier Confit au Vinaigre de Sushi
Scallop and Madagascan Organic Prawn Duo With Heart of Palm Confit in Sushi Vinegar

•

Filet de Vielle Rouge, Sauce Bouillabaisse au Combava,
Chair de Crabe en Rémoulade
Red Wrasse Fillet, Bouillabaisse Sauce With Kaffir Lime, Crabmeat Rémoulade

•

Langouste Poëlée, Risotto d'Asperges, Beurre Corail au Tobiko
Pan-Seared Lobster Medaillon, Creamy Asparagus Risotto, Coral Butter, Tobiko

•

Entremet Chocolat, Coeur Fruit de le Passion, Toffee
Chocolate Entremet, Passionfruit Heart, Toffee

VEGETARIAN MENU

Apéritif sur le Pont Supérieur
Aperitif on the Upper Deck

•

Gaspacho de Tomates, Infusion du Verger
Tomatos Gazpacho, Orchads Infusion

•

Coeur de Coco à la Framboise
Heart of Coconut Flavoured with Raspberry

•

Tartare de Légumes Grillés, Compote de Pommes d'Amours
Confites au Combava
Grilled Vegetables Tartar, Candied Tomato Chutney with Combava

•

Risotto de Champignons, Crème de Mascarpone à la Truffe
Mushrooms Risotto, Truffle Mascarpone Cream

•

Entremet Chocolat Coeur au Praliné Noisette
Chocolate Entremet with Hazelnut Praline Heart

RELAIS & CHATEAUX