



## Menu Dinner on board

### Entrée (starter)

Foie gras de canard mi-cuit en tête a tête  
*Half cooked foie gras (for 2 persons)*

-or-

Fraîcheur d'un duo de melon et saumon sauce alléchante  
*Salmon served with two Melon*

-or-

Verrine gourmande, avocat, crabe et tartare de tomates  
*Avocado, crab and tomato tartare*

-or-

Poêlée de gambas sur un lit de mesclun  
*Fried prawns on a bed of mesclun*

### Plat (main course)

Cassiolette de Saint-Jacques au champagne  
*Saint Jacques shells with Champagne*

-or-

Tendresse d'un filet de boeuf, crème de morilles  
*Filet of beef with morel cream*

-or-

Magret de canard au miel et ses 4 épices  
*Honey duck breast with 4 spices*

-or-

Carpaccio de boeuf (ou de poisson) et son mesclun  
*Beef carpaccio (or fish) and mesclun*

-or-

Noisette d'agneau au romarin  
*Lamb with rosemary*

### French cheeses

### Dessert

Trilogie au Chocolat  
*Chocolate Trilogy*

-or-

Salade de fruits frais  
*Fresh fruits salad*

-or-

Tartelette aux fruits frais de saison  
*Tartlet with fresh seasonal fruits*