



Menu Dinner on board (vegetarian)

Entrée (starter)

Tartare d'avocat et de tomates confites, suprême de pamplemousse
Avocado and candied tomato tartare, grapefruit supreme

-or-

Carpaccio de tomates et de mozzarella mariné au basilic
Carpaccio of tomatoes and mozzarella marinated in basil

-or-

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

Plat (main course)

Cassolette de Saint-Jacques au champagne
Saint Jacques shells with Champagne

-or-

Tartare de saumon
Salmon tartare

-or-

Petits légumes variés (selon la saison)
Varied small vegetables (depending on the season)

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