

— ENTRÉES —

Sélection de fruits de mer de notre chariot

TRIO OF SMOKED FISH AND SEAFOOD FROM THE TROLLEY\*  
SUPPLEMENT: \$10.00

Feuillantine au saumon fumé, pâtes au basilic, crème d'avocat

HANDMADE LAYERS OF BASIL PASTA, SMOKED SALMON AND AVOCADO CREAM\*

Pressé de Jambonneau, chou-fleur et carotte en saumure, brandade au raifort

HAM HOCK PRESSED TERRINE, PICKLED VEGETABLES, HORSERADISH POTATO CREAM

Carpaccio de boeuf fumé, aubergine marinée, croustillants d'oeuf  
de caille, mayonnaise à la truffe

CARPACCIO OF SMOKED BEEF, MARINATED AUBERGINE,  
CRISP QUAILS EGG, TRUFFLE MAYONNAISE\*

Cagouilles au beurre d'Escargots et son crumble, pain grillé au bleu d'Auvergne

ESCARGOT CRUMBLE, GRILLED BLEU D'Auvergne FLATBREAD

Rilette de canard au piment d'Espelette,

panna-cotta de foie gras, chutney poire et grenade

DUCK RILLETTE SPICED WITH ESPELETTE CHILLI, FOIE GRAS PANNA COTTA,  
PEAR AND POMEGRANATE CHUTNEY

Tarte Alsacienne à l'oignon et fromage de chèvre, salade

d'endives, vinaigrette à l'échalote, espuma de tomates

BAKED ONION AND GOATS CHEESE TART, ENDIVE SALAD, TOMATO FONDUE,  
SHALLOT AND RED WINE VINAIGRETTE (V)

— PLATS PRINCIPAUX —

Gratin de filets de sole, purée de pommes de terre aux truffes  
et vanille de Bourbon, Jeunes légumes de saison croquants

GRATIN OF DOVER SOLE, VANILLA AND TRUFFLE POMME PURÉE,  
BABY VEGETABLES SUPPLEMENT: \$10.00

Pavé de Maigre grillé sur peau, et lingot de Fenouil confit,

potimorhe, burro fuso à l'orange et pernod

GRILLED SEA BASS, ORANGE AND PERNOD BROTH, CONFIT FENNEL BOULANGER

Plancha de Saint-Jacques et lotte mijotées au beurre noisette,

raviolis épinard-parmesan, crème au lard fumé

MONKFISH AND SCALLOPS IN BROWN BUTTER, SPINACH AND PARMESAN RAVIOLI,  
SMOKED BACON VELOUTÉ

Pavé de Saumon en papillote, fricassée de champignons sauvages,  
purée d'artichauts, Salade de pousses d'épinard, lardons rôtis, noix de pecan

SALMON AND WILD MUSHROOM CONFIT, ARTICHOKE PUREE,  
TOSSED SPINACH, PECAN NUTS AND PANCETTA

Tournedos grillé et sa langouste flambée au Cognac, Frites au parmesan

BEEF AND LOBSTER FLAMBÉED WITH COGNAC AND TRUFFLE, PARMESAN FRIES\*  
SUPPLEMENT: \$10.00

Pavé de faux filet grillé, fondue de Bleu d'Auvergne,  
Sauce au vin rouge, Fricassée de petits pois et Jambon à l'os  
PAN FRIED SIRLOIN STEAK, MELTED BLUE CHEESE, RED WINE REDUCTION,  
PEA AND HAM FRICASSÉ\*

Filet boeuf grillé au Foie Gras, Frites à l'ail, Confit de champignons Shiitaké  
GRILLED BEEF AND FOIE GRAS BURGER, SHITAKE MUSHROOMS, GARLIC FRIES\*

Côte de porc grillée, Chili Ancho, émulsion crémeuse au Tequila  
et champignons, Pruneaux d'Agen, purée de pomme épicée  
PORK CUTLET WITH ANCHO CHILLI, PRUNES AND SPICED APPLE PUREE  
TEQUILA AND MUSHROOM SAUCE

Carré d'agneau en croûte aux morilles, réduction au madère  
BAKED RACK OF LAMB IN PASTRY, MOREL MUSHROOMS, MADEIRA REDUCTION\*

Oeufs de caille sur choux-fleurs caramélisés, Salsifis rôtis, Émulsion au cumin  
QUAIL EGGS, CAULIFLOWER AND CARAMELISED SALSIFY,  
CUMIN EMULSION\* (V)

Gnocchi de pommes de terre aux herbes, purée de tomates  
confites, rubans de courgettes, espuma de parmesan  
POTATO AND HERB GNOCCHI, CONFIT TOMATOES, COURGETTE RIBBONS,  
PARMESAN AND NUTMEG FOAM (V)

## — DESSERTS —

Lingot de chocolat Amer Royal, Sorbet à L'orange  
BITTER CHOCOLATE SLAB, ORANGE SORBET

Soufflé au Grand Mariner, glace vanille, Sauce Anglaise à L'orange  
GRAND MARNIER SOUFFLÉ, VANILLA POD ICE CREAM, ORANGE SAUCE

Flan au chocolat blanc et cake à la banane,  
Crème glacée à l'arôme de café  
BANANA BREAD, WHITE CHOCOLATE PUDDING SEMI-FREDO, COFFEE ICE CREAM

Baba à l'Armagnac, crème légère  
ARMAGNAC INFUSED BABA WITH CREAM

Vacherin Glacé - Crème glacée de noix et lait de coco au Malibu,  
crème glacée au chocolat blanc, crème chantilly  
COCONUT AND WHITE CHOCOLATE ICE CREAM,  
MERINGUE, CHANTILLY CREAM, COCONUT LIQUEUR

Plateau de Fromages  
REGIONAL FRENCH CHEESE, FIGS, NUT BREAD

PLEASE NOTE THAT SOME OF THESE DISHES MAY CONTAIN NUTS OR NUT EXTRACTS  
(V) - DENOTES VEGETARIAN

\*WHILST ALL THE FOOD WE SERVE ON BOARD IS PREPARED TO THE HIGHEST HEALTH AND SAFETY  
STANDARDS, PUBLIC HEALTH SERVICES HAVE DETERMINED THAT EATING UNCOOKED OR PARTIALLY  
COOKED MEATS, POULTRY, FISH, EGGS, MILK & SHELLFISH MAY INCREASE YOUR RISK OF  
FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.