

Un soir en croisière / Cruising at night

Au dîner / Dinner only

LANGOUSTINES TIÈDES EN BUISSON (À VOLONTÉ), SAUCE MAYONNAISE
Warm crayfish (at will), served with mayonnaise

NOIX DE SAINT-JACQUES "À LA PLANCHA", JUS COCO CURRY
Grilled scallops with curry sauce

CAMEMBERT D'ISIGNY AU CALVADOS, CHUTNEY DE POIRES ET POMMES
Isigny Camembert with a glass of Calvados, apple and pear chutney

PALETTE DÉGUSTATION "LES QUATRE DESSERTS"
Four desserts worth savouring

£ 28.20

LE MENU ENFANT (-12 ANS)
Children's menu (Under 12)
£ 5.20

SERVICE COMPRIS / All prices include service

Entrées / Starters

VELOUTÉ AUX ASPERGES, FAISSELLE AUX HERBES FAÇON CAPPUCCINO
Cream of asparagus soup, cream cheese with herbs "Cappuccino-style"

JAMBON AUTENTICO DE TREVELEZ, PAIN GRILLÉ AUX TROIS TOMATES
Dry cured "Autentico de Trevelez" ham, toast with three tomatoes

TARTE FINE DE JEUNES LÉGUMES ET SAUMON FUMÉ
Smoked salmon and vegetable pie

Plats / Dishes

VARIATION AUTOUR DE LA PAËLLA
Variation of paella

SOURIS D'AGNEAU AU THYM
Stewed lamb knuckle with thyme

CHAMPIGNONS, PÂTES ET CÉRÉALES (PLAT VÉGÉTARIEN)
Pasta with mushrooms and cereals (vegetarian dish)

Fromages / Cheese

PLATEAU DE FROMAGES DES RÉGIONS DE FRANCE
A selection of cheese from different regions of France

Desserts / Desserts

COUPE GLACÉE "TARTE CITRON", GRANITÉ AUX AGRUMES
Lemon pie sundae, flaked frozen citrus fruit

PROFITEROLES À LA VANILLE ET AU CHOCOLAT
Profiteroles with vanilla ice cream served with Chantilly cream and hot chocolate sauce

PALETTE DÉGUSTATION "LES QUATRE DESSERTS"
Four desserts worth savouring

Composez votre menu en choisissant / Please choose from the menu

UNE ENTRÉE + UN PLAT

A starter + a dish £ 18.50

UN PLAT + UN DESSERT OU UN FROMAGE

A dish + a dessert or cheese £ 18.50

UNE ENTRÉE + UN PLAT + UN FROMAGE OU UN DESSERT

A starter + a dish + a dessert or cheese £ 22.90

LE CAFÉ DU PORT