

## Saveur et Tradition | £ 32.35

Crème d'asperges, jambon de Serrano et fromage frais  
Cream of asparagus soup, Serrano ham and fromage frais

ou or

Œufs aux algues, choux-fleur et Pata Négra  
Eggs with seaweed, cauliflower and pata negra ham

ou or

Cabillaud et saumon mi-cuit, betterave et radis Daikon  
Cod and salmon gravlax, beetroot and Daikon radish

---

Flétan rôti, curry breton, mogettes aux coques  
Roasted halibut, Breton curry, white beans and cockles

ou or

Filet de bœuf, petits pois, poivre rouge de Kampot  
Roast fillet of beef, peas, Kampot red pepper

ou or

Suprême de caille rôti, cuisses confites, ail et persil  
Roast quail breast with a confit of the thighs, garlic and parsley

ou or

Quinoa d'Anjou, légumes rôtis du Chef (V)  
Quinoa of Anjou with roasted vegetables (V)

ou or

Orge bio, gnocchi de pommes de terre, champignons et espuma d'asperge (V)  
Organic barley, potato gnocchi, mushrooms and asparagus foam (V)

---

Plateau de fromages des régions de France  
A selection of cheese from the regions of France

ou or

Camembert AOP gourmand

---

Dessert du moment  
Seasonal dessert

ou or

Profiteroles à la vanille et au chocolat  
Profiteroles with vanilla ice cream served with Chantilly cream and hot chocolate sauce

ou or

Riz à l'impératrice, ananas juste servi tiède, glace rhum raisin  
Rice pudding, warm pineapple, rum and raisin ice cream

## Buffet Selection | £ 27.20

**Buffet de hors-d'œuvre**  
Hors d'œuvre buffet

**Les plats**  
The main courses

Flétan rôti, curry breton, mogettes aux coques  
Roasted halibut, Breton curry, white beans and cockles

ou or

Filet de bœuf, petits pois, poivre rouge de Kampot  
Roast fillet of beef, peas, Kampot red pepper

ou or

Suprême de caille rôti, cuisses confites, ail et persil  
Roast quail breast with a confit of the thighs, garlic and parsley

ou or

Quinoa d'Anjou, légumes rôtis du Chef (V)  
Quinoa of Anjou with roasted vegetables (V)

ou or

Orge bio, gnocchi de pommes de terre, champignons et espuma d'asperge (V)  
Organic barley, potato gnocchi, mushrooms and asparagus foam (V)

---

**Plateau de fromages des régions de France**  
A selection of cheese from the regions of France

---

**Buffet de desserts**  
Dessert buffet

## Menu enfant Children's menu | £ 5.65

Moins de 12 ans Under 12 years old

Composez le menu de votre enfant à partir des plats du menu Buffet.  
Create your child's meal from the "Buffet Selection"  
There are several children's options to choose from, please ask for details.

Un sac surprise est inclus. A surprise bag is included.

(V) végétarien (V) vegetarian dish

Service compris. Tous les plats servis au restaurant sont préparés par nos chefs à bord, à partir de produits bruts.  
All prices include service. "Homemade dishes" are prepared on the ship from scratch.