



EVENING CRUISE

MENU

Seasonal appetizer



Maine lobster carpaccio,
soja sauce and sesame seeds



Roasted cod steak with shallots and smoked ham,
thyme sauce



Free-range guinea fowl, provençale sauce
Summer vegetables medley



Chocolate dessert, Sechuan pepper crème brûlée,
apricot sorbet

CHF 98.00 MENU

(2 STARTERS, 1 MAIN DISH, 1 DESSERT)

OR

CHF 85.00 MENU

(1 STARTER, 1 MAIN DISH, 1 DESSERT)

Selection of fresh ripened cheeses Chf 18.00

CHF 54.00 DINNER SUGGESTION

New York strip of Simmental beef, black pepper sauce
Garlic bolets and potatoe mousseline



CROISIERE DU SOIR

MENU

Amuse-bouche du marché



Carpaccio de homard du Maine,
sauce soja et graines de sésame torrifiées



Pavé de cabillaud rôti au jambon fumé de la forêt noire et échalotes,
jus au thym



Pintade fermière cuite en trois façons, sauce à la provençale
Méli-mélo de légumes d'été



Entremets au chocolat au lait et crème brûlée au poivre de séchuan,
sorbet à l'abricot

MENU A CHF 98.00

(2 ENTREES, 1 PLAT PRINCIPAL, 1 DESSERT)

OU

MENU A CHF 85.00

(1 ENTREE, 1 PLAT PRINCIPAL, 1 DESSERT)

Assortiment de fromages frais et affinés Chf 18.00

SUGGESTION DU SOIR A CHF 54.00

Entrecôte de bœuf de Simmental poêlée, sauce au poivre noir
Bolets sautés à l'ail, mousseline de pomme de terre