

Dîner

Salade “Majorelle”

“Sucrine” Leaves, Basil, Mint, Cucumber

Salade de Canard et Haricots Verts au Xérès

“Haricots Verts“, Artichoke, Duck Salad

Asperges Tièdes aux Champignons

Warm asparagus with mushrooms

Frisée à l’Oeuf Mollet, Lardons et Croutons

Frisée Salad with Poached Egg, Bacon and Croutons

Soupe Du Jour

Soupe Marocaine aux Légumes “Harira”

Moroccan Vegetable Soup “Harira”

Huîtres aux Endives

Oyster and Endive Salad

Little Neck Clams “Zio Dante”

Little Neck Clams, Parsley, Garlic, White Wine

Salade de Crabe, Avocat, et Mangue

Crab Salade, Avocado, Mango Coulis

Céviche de Bass

Bass Céviche with Lemon and Olive Oil

Saumon Fumé et Caviar

Smoked Salmon and Caviar

Caviar Ossetra Doré Garni Complet et Blinis \$ 185

Ossetra Caviar with Blinis and Garnishes

Foie Gras au Sauternes

Foie Gras Sauté with Sauternes

Couscous aux Légumes et Harissa

Eggplant, Zucchini, Carrots, Turnips, Chickpeas, Couscous and “Harissa”

Tajine de Snapper au Fenouil, Olives et Citron

Snapper, Fennel, Preserved Lemon, Moroccan Olives

Tajine d’Agneau aux Navets, Pruneaux, Couscous, Harissa

Braised Lamb Shank, Prunes, Turnips, Couscous, Harissa

Risotto au Safran et Homard

Safran Risotto with Lobster

Tagliatelles aux Courgettes

Tagliatelles with Zucchini and Mint

Bass Grillé au Thym, Pommes Béarnaise

Grilled Bass, Crushed Potatoes with Parsley and Garlic

Sole Grillée, Sauce Moutarde

Grilled Dover Sole, “Haricots Verts”and Mustard Sauce

Poulet Rôti ”Grand Mère”- *For Two*

Caneton au Miel d’Acacia et Dattes, Riz Sauvage

Acacia Honey Glazed Duck, Dates, Wild Rice

Escalopines de Veau, Beurre Noisette, Artichauts et Pistaches

Veal Scalopini, Nut Brown Butter, Artichokes and Pistachios

Steak au Poivre à l’Armagnac

Peppercorn and Armagnac Steak

Ox Tail Braisé au Vin De Bourgogne

Ox Tail Braised in Red Burgundy Wine

Fromages Affinés et Pain aux Noix Grillé

Assorted cheeses, Grilled Walnut Bread

Reblochon au Physallis, Feuille de Brick

Reblochon with Gooseberries on “Brick” Leaf

Soupe de Fruits Rouge, Glace Vanille

Tarte Tatin, Crème Fraîche

Baba au Rhum

Oeuf à la Neige

“Granité” à la Clémentine

Mousse au Chocolat, Sauce Grand Marnier

Glaces

Vanilla, Chocolate, Coffee

Sorbets

Lemon, Raspberry, Mango

Nos Soufflés

Grand Marnier, Chocolat, Pistache

Prix Fixe Dîner \$110

**Parties of 5 or larger will incur a 20% service charge*

Please advise your captain of Allergies