

## **Our Suggestions – Nos Suggestions**

Degustation Menu...Chef's surprises for you... 5-Course Dinner Experience...65 Degustation Menu...Chef's surprises for you... 7-Course Dinner Experience... 80

Menu Dégustation... Les surprises du Chef pour vous... 5 plats.... 65

Menu Dégustation... Les surprises du Chef pour vous... 7 plats.... 80

### **“Il Nostro Crudo”... in two steps – en deux étapes**

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Shellfish...Molluscs...Carpaccio and Tartare of the Day... Fruits de Mer...Carpaccio et Tartares de poisson du jour. 58

### **Live Shellfish - Les Crustacés de l'Aquarium** 1-2-3-4-9

#### **Blue Lobster**

...with Red Onion and Cherry Tomato Sauce...or with Citrus Fruit Sauce...or with your favourite shape of Pasta.18 €per 100g

#### **Homard Bleu**

aux agrumes...ou à la Catalane (salade de tomates et oignon rouge) ou avec votre pâte préférée

18 €per 100g

#### **Spiny-Lobster**

with Red Onion and Cherry Tomato Sauce or with Citrus Fruit Sauce or with your favourite shape of Pasta... 20€ per 100g

#### **Langouste**

aux agrumes, ou à la Catalane (salade de tomates et oignon rouge) ou avec votre pâte préférée- 20€ per 100g \*If fresh products are unavailable, we will substitute the catch with the best frozen product available on board. \*En cas d'indisponibilité de poissons frais, nous les remplaçons par les meilleurs produits surgelés à notre disposition.

Cover Charge: 4

Frais de couverture: 4