

Lady Lisbeth

Aperitif on the upper deck. Signature cocktail & Chef's Canapés selection.

Apéritif sur le pont supérieur. Cocktail signature & sélection de Canapés du Chef.



Crispy cannelloni, stuffed with medium-rare tuna, and accompanied by Caesar sauce foam.

Cannelloni croustillant, farci au mi-cuit de thon, espuma de sauce César.



Organic Madagascar shrimp, presented in a variety of ways, served with shaved preserved palm heart vinegar.

Crevette bio de Madagascar en déclinaison, copeaux de coeur de palmier confits au vinaigre.



Red mullet fillet with bouillabaisse sauce infused with kaffir lime, accompanied by crab meat remoulade.

Filet de vieille rouge, sauce bouillabaisse au combava, rémoulade de chair de crabe.



Pan-seared lobster medallion, creamy asparagus risotto, and coral butter with tobiko.

Langouste poêlé, risotto d'asperges, beurre corail au tobiko.



Chocolate entremet with a hazelnut praline heart.

Entremet chocolat coeur au praliné noisette.

Drinks included aboard (per person) - Boissons incluses à bord (par personne)

Signature cocktail, beer or soft for aperitif. Water, tea & coffee.

Cocktail signature, bière ou soft à l'apéritif. Eau, thé & café

Supplement:

Wine and any other beverages to be ordered at time of confirmation.

Vin et toutes autres boissons non mentionnées ci-dessus à commander au moment de la confirmation.

Bed & Breakfast

Outsiders/Extérieur:

Rs 5,500

Half board/Demi pension

Full board/Pension Complète

Rs 4,500

We also offer the possibility of exclusive reservations for special events.

Nous offrons aussi la possibilité de réservation exclusive pour les événements spéciaux.

