

# 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 cœur 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 poêlée, risotto d'asperges, beurre corail au tobiko.*



**Chocolate entremet with a hazelnut praline heart.**  
*Entremet chocolat cœur au praliné noisette.*

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

**Signature cocktail, soft for aperitif. Water, tea & coffee.**

*Cocktail signature, 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.*

