

Le Nautic

Rs.

SOUP / SOUPE

Selection of shellfish, lemon pearls

600

Mosaïque de crustacés, perles de citron



Artichoke cream, parmesan chips, trickle of truffle oil /HB

600

Crème d'artichaut, copeaux de parmesan et filet d'huile de truffe



Onion delight with gratinated cheese /HB

600

Délice d'oignons au fromage gratiné



Aromatic broth with oriental flavors /HB

600

Bouillon parfumé aux saveurs de l'orient



Le Nautic

Rs.

STARTER / ENTREE

Gratinated palm heart, lobster on avocado, salmon and marlin rosettes **1100**

Cœur de palmiste gratiné, langouste sur un lit d'avocat, fleurs de saumon et de marlin



Creamy Burrata, cherry tomatoes, wild rocket, homemade pesto **950**
Burrata crémeuse, tomate cerise, roquette sauvage et pesto fait maison



Risotto with prawns, mussels & shrimps, basil pesto, parmesan chips, lobster sauce **950** /HB

Risotto aux gambas, aux moules et aux crevettes et au pesto, copeaux de parmesan et jus de langouste



Pan-seared scallops, crab roulade, shredded palm heart and a fig-grape duo **950**

Saint-Jacques poêlés, roulade de chair de crabe, effiloché de palmiste et fruits mi-figue mi-raisin



Duck foie gras duo paired with fruits, crispy with fine herbs **1100**
Duo de foie gras de canard et son alliance de fruits, croustillant aux fines herbes



Tomato and squid millefeuille, octopus flavored with combava, crispy shrimp **950** /HB

Millefeuille de tomate et calamar, poulpe au combava, crevette croustillante



/HB Included in the All Inclusive and half board package – Inclus dans le forfait Tout Compris et demi-pension

15% VAT Included – 15% TVA Inclus

Le Nautic

Rs.

MAIN DISH / PLAT PRINCIPAL

Thin slices Red Snapper, flower shaped christophine, lemon sauce with herbs **1400**

Fines lamelles de Vieille Rouge, fleur de christophine, jus citronné aux fines herbes



Roasted beef tenderloin and foie gras, fine garnish, reduced pan juice **1400**

Mignon de bœuf rôti et foie gras, garniture fine, jus de cuisson réduit



Seafood with refined flavors served with tagliatelle, lobster jus /HB **1400**

Fruits de mer aux saveurs raffinées servis avec des tagliatelles, jus de langouste



Pan-fried prawn, roasted vegetables, lemon pearls and virgin oil **1400**

Camaron poêlés, légumes rôtis, perles de citron et l'huile d'olive vierge



Seafood platter **3800**

Plateau de fruits de mer



Le Nautic

Rs.

MAIN DISH / PLAT PRINCIPAL

Grilled beef sirloin, potato fondant, mushroom, roasted
Vegetables and red wine sauce  /HB **1400**

*Faux-filet de bœuf grillé, pomme fondante, champignons,
légumes rôtis et sauce marchand de vin*



Braised lamb shank, creamy polenta, aromatic juice **1400**
Souris d'agneau braisée, polenta crémeuse, jus aux aromates



Pasta of the day (penne all'Arrabbiata or seafood tagliatelle)  /HB **1000**
Pâtes du jour (penne all'Arrabbiata ou tagliatelles aux fruits de mer)



Roasted lobster with herbs, baby leaves and citrus salad,
light herb sauce **2600**
*Langouste rôtie aux herbes, salade de jeunes pousses
aux agrumes, sauce légère*



Satay chicken, oriental rice and sautéed vegetables in Teriyaki
sauce  /HB **1400**

*Satay de poulet, riz à l'orientale, légumes sautés à la sauce
Teriyaki*



Le Nautic

Rs.

DESSERT

Yuzu tiramisu with lime /HB

600

Tiramisu au yuzu et au citron vert



Vanilla cream with exotic fruits /HB

600

Crèmeux à la vanille aux fruits exotiques



Coconut milk panna cotta, seasonal fruits, pineapple sorbet /HB

600

Panna cotta au lait de coco, fruits de saison, sorbet à l'ananas



Chocolate shortbread, roasted pear in brown sugar, creamy vanilla ice cream

600

Sablé au chocolat, poire rôtie au sucre roux, crème glacée à la vanille



Fish
Poisson



Nuts
Noix



Gluten
Gluten



Lactose
Lactose



Wine
Vin



Seafood
Fruits de mer



Spicy
Épicé

Our meals served may contain food allergens. For all restrictions and/or allergies and/or intolerances, you are kindly required to inform the Restaurant Manager

Nos repas peuvent contenir des allergènes. Pour toutes vos restrictions et/ou allergies et/ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Restaurant



/HB Included in the All Inclusive and half board package – Inclus dans le forfait Tout Compris et demi-pension

15% VAT Included – 15% TVA Inclus