





LE DINER

LES HORS D'OEUVRES

COQUILLES FRUITS DE MER
Seafood in a Shell

TOMATE FARCI AVEC SALAD DE CRABE
Tomato Filled with a Crab Salad

TERRINE DE LEGUMES
Vegetable Parfait

ASSIETTE DES GRISSONS
Thinly Sliced Swiss Beef Served Cold

JAMBON D'ITALIE AVEC MELON
Proscuitto Ham with Melon

ASSIETTES DE FRUITS FRAIS PANACHÉS
Island Fruit Plate

POTAGES

CRÈME DE CÊPES
Cream of Wild Mushroom Soup

SOUPE DE POISSON "LANTANA"
Bermuda Fish Chowder

CONSOMMÉ DE BOEUF CHAUD
Hot Beef Consomme

VICHYSOISE GLACÉE
Leek and Potato Soup served Chilled



(Wed)



LES ENTRÉES

GIGOT D'AGNEAU A LA GRAINE DE MUTARDE
Leg of Lamb with a Mustard Sauce

COQUELET GRANDMERE
Roast Cornish Game Hen

POISSONS DES BERMUDES AU BEURRE AMANDINE
Bermuda Fish served with Almond Butter

FILET DE PORC SAUCE POIVRE VERT
Filet of Pork in a Green Pepper Sauce

TRANCHE DE WAHOO GRILLE BEURRE COLBERT
Grilled Filet of Bermuda Wahoo with Lemon Butter

LES LÉGUMES

HARICOTS VERTS AU BEURRE
Buttered Green Beans

TOMATES GRILLES PROVENÇALE
Grilled Tomato

POMMES AU GRATIN
Gratinated Potatoes

LES SALADES

Lantana French Roquefort Yoghurt

LES DESSERTS

DE NOTRE VOITURE DE DESSERTS UNE
SELECTION DE GATEÂUX ET DE PATISSERIES MAISON
*From our Pastry Trolley a selection
of fresh cakes & pastries*

GLACES ET SORBETS ASSORTIS
Assorted Ice Cream & Sherbets

DEMI TASSE
Served in the Lounge



(Wed)

