

CRUCERO CENA

ENTRANTE

Lomo de salmón ahumado con algas nori, tartar de aguacate y manzana Granny al alga wakame
Foie de pato (denominación de origen Suroeste de Francia) con chutney de cebolla roja y mango
Tartaleta de caracoles y pulpo confitado, verduras crocantes y salsa al perejil
Crema fría de espárragos verdes con humus al rábano picante 

PLATO PRINCIPAL

Lubina al horno, pasta fregola sarda y salsa marinera con berberechos
Cadera de ternera en costra a las finas hierbas, verduras cocinadas a fuego lento, patatitas nuevas y reducción de caldo
Pechuga de pollo de corral francés con cangrejos, champiñones y ñoquis
Verduras de temporada confitadas y tofu crujiente, reducción de tomate al azafrán 

QUESO

Queso madurado por nuestro maestro quesero
Servicio Etoile y Découverte: en sustitución del postre o con un suplemento (8€)

POSTRE

Nuestros postres son una creación de la Maison Lenôtre



Delicia de avellana y coulis de albaricoque
Sopa fría de frambuesa y verbena 
Tarta Carlota de frutos rojos
Pastel exótico



BEBIDAS INCLUIDAS EN LA OFERTA

Carta de bebida y vinos a su disposición

Servicio Étoile

Cóctel kir de casis y champán Blanc de Blancs – Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc* O Vino AOC Corbières*
O Vino rosado Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc IGP Pays d'Oc*
Agua mineral y café

Servicio Découverte

Copa de champán – Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc* Y Vino AOC Corbières*
O Vino rosado Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc IGP Pays d'Oc**
Agua mineral y café

Servicio Privilège

Copa de champán – Vino AOC Mâcon Villages* Y Vino AOC Lussac Saint-Emilion*
O Vino Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc**
Agua mineral, café y pastelito

Servicio Premier

Copa de champán rosado con aperitivo - Vino AOC Mâcon Villages* Y Vino AOC Pessac-Léognan*
O Vino Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand AOC Languedoc**
Copa de champán al final de la comida - Agua mineral, café y pastelitos

Nuestro chef Cédric Navarette y sus equipos



Opción vegetariana

**1 botella (75 cl) para 4 personas*

****1 botella de vino blanco y 1 botella de vino tinto para 4 personas reemplazada por 1 botella de vino rosado (75cl) para 2 personas.**
Consumir con moderación, el abuso del alcohol perjudica seriamente la salud. Barcos para no fumadores.