

CKREUZFAHRT MIT RESTAURANTSERVICE ABENDESSEN

VORSPEISEN

Enten-Foie-gras aus Südwestfrankreich, Butternut-Kürbis-Chutney, Brioche nach Pariser Art
Törtchen mit Schnecken und confiertem Pulpo, knackiges Gemüse, Rotweinsauce

HAUPTSPEISEN

Im Ofen gebackener Barsch, zart schmelzendes Porreegemüse, Sauce Marinière mit Zitrusfrüchten
Kalbskeule, Selleriepüree mit Mandeln, süß-saure Sauce

NACHSPEISEN

Die Desserts sind Kreationen aus dem Hause Lenôtre,
und werden zu Beginn der Mahlzeit ausgewählt

Schokofinger mit Popcorn

Vacherin-Torte nach Virgin Piña Colada-Art



Belugalinsen und Tofu, Kresse-Coulis, Pickles aus roten Zwiebeln
Dinkel, confiertes Gemüse der auf natürliche Art, getrüffelte Brühe
Tonka-Birne, Profiterole-Sauce

Getränke im Menü inbegriffen

Service Etoile

Kir mit Blanc de blancs

IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* ODER AOP Corbières *

Mineralwasser und Kaffee

Servicio Privilège

French Cancan Brut Nature Orange

IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* ODER AOP Corbières*

Mineralwasser und Kaffee

Servicio Premier

Glas Champagner und Häppchen

AOP Mâcon Villages* UND AOP Pessac-Léognan*

Mineralwasser und Kaffee

Unser Chef Cédric Navarette und seine Teams

* Eine Flasche (75 cl) für 4 Personen

Mit Maß konsumieren, Missbrauch von Alkohol schadet ernsthaft der Gesundheit. Schiffe für Nichtraucher.