



# CRUCERO CON CENA 18:15

---

## ENTRANTE

- ✿ Foie de pato (D. O. Suroeste de Francia), chutney de albaricoque y brioche parisino
- ✿ Carne de buey de mar, gel de cítricos, aguacate y manzana Granny, crema de crustáceos

## PLATO PRINCIPAL

- ✿ Lubina al horno, verduras fundentes, salsa rouille de mayonesa y caldo de bullabesa
- ✿ Cadera de ternera, espárrago verde, puré de patata y salsa de colmenillas

## POSTRE

***Nuestros postres son creación de la Maison Lenôte, se elegirán al comienzo de la comida***

- ✿ Pastel de palomitas y guindas
- ✿ Tarrina de sémola de mandioca, fresa y ruibarbo 



# CRUCERO CON CENA 18:15

---

## BEBIDAS

### ✦ **Servicio Etoile**

Cóctel kir de casis y champán Blanc de Blancs - Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc\* ● Vino DOP Corbières\*

Agua mineral y café

### ✦ **Servicio Privilège**

Espumoso French Cancan Brut Nature Orange - Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc\* ● Vino DOP Corbières\*

Agua mineral y café

### ✦ **Servicio Premier**

Copa de champán con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages\* Y Vino DOP Pessac-Léognan\*

Agua mineral y café

### ✦ **Servicio Premier Baie Vitrée**

Copa de champán con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages\* Y Vino DOP Pessac-Léognan\*

Agua mineral y café

**Nuestro chef Cédrik Navarette y sus equipos**

\* Una botella (75 cl) para 4 personas

Consumir con moderación, el abuso de alcohol es peligroso para la salud. Barcos para no fumadores.