



CRUCERO CON CENA 20:30

ENTRANTE

- ✿ Carne de buey de mar, gel de cítricos, aguacate y manzana Granny, crema de crustáceos
- ✿ Foie de pato (D. O. Suroeste de Francia), chutney de albaricoque y brioche parisino
- ✿ Tartaleta de caracoles y pulpo confitado, tomaté concasé y setas, salsa al jerez
- ✿ Crema de calabacín y rúcula, tofu y reducción de zanahoria al curry verde 

PLATO PRINCIPAL

- ✿ Lubina al horno, verduras fundentes, salsa rouille de mayonesa y caldo de bullabesa
- ✿ Solomillo de buey con patatitas nuevas, salsa al estragón
- ✿ Cadera de ternera, espárrago verde, puré de patata y salsa de colmenillas
- ✿ Polenta crujiente, verduras confitadas al natural, caldo de verdura 

QUESO

- ✿ Quesos madurados por nuestro maestro quesero
- ✿ *Servicio Etoile y Découverte: en sustitución del postre o como extra (8 €)*

POSTRE

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

- ✿ Tarrina de sémola de mandioca, fresa y ruibarbo 
- ✿ Pastel de palomitas y guindas
- ✿ Tarta de queso con flor de saúco y frambuesa
- ✿ Trifle helado



CRUCERO CON CENA 20:30

BEBIDAS

✦ Servicio Etoile

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

✦ Servicio Privilège

Copa de champán – Vino DOP Mâcon Villages* Y Vino DOP Lussac Saint-Emilion* ● Vino Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand IGP pays d'Oc**
Agua mineral, café y pastelitos

✦ Servicio Premier

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

✦ Servicio Premier Baie Vitrée

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

Nuestro chef Cédrik Navarette y sus equipos

* Una botella (75 cl) para 4 personas

** Vino rosado en sustitución del vino blanco y tinto - Una botella (75 cl) para 2 personas

Consumir con moderación, el abuso de alcohol es peligroso para la salud. Barcos libres de humo.