



DINNER-KREUZFAHRT 20:30 UHR

VORSPEISEN

- ✿ Taschenkrebisfleisch, Zitrusfrüchte-Gel, Avocado und Granny Smith-Apfel, Meeresfrüchte-Creme
- ✿ Enten-Foie-gras aus Südwestfrankreich, Aprikosen-Chutney, Brioche nach Pariser Art
- ✿ Feine Tarte mit Schnecken und confiertem Pulpo, zerkleinerten Tomaten und Pilzen und Sherry-Jus
- ✿ Zucchini-Rucola-Cremesuppe, Tofu, Karottenreduktion mit grünem Curry ✓

HAUPTSPEISEN

- ✿ Gebackener Barsch, zart schmelzendes Gemüse, Rouille, Bouillabaisse-Jus
- ✿ Rinderfilet, Mini-Kartoffeln, Estragon-Sauce
- ✿ Kalbskeule, grüner Spargel, Kartoffelpüree, Sauce mit Morcheln
- ✿ Knusprige Polenta, confiertes Gemüse auf natürliche Art, Ratatouille-Jus ✓

KÄSE

- ✿ Von unserem Maître Fromager veredelter Käse
- ✿ *Etoile- und Découverte-Service: als Dessertersatz oder als Zusatz (8 €)*

NACHSPEISEN

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

- ✿ Verrine mit Maniokgrieß und Erdbeeren, Rhabarber ✓
- ✿ Popcorn-Sauerkirsch-Riegel
- ✿ Holunderblüten-Himbeer-Cheesecake
- ✿ Eisgekühltes Bagatelle



DINNER-KREUZFAHRT 20:30 UHR

GETRÄNKE

✿ **Service Etoile**

Kir mit Blanc de Blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **ODER** AOP Corbières*

ODER IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*

Mineralwasser und Kaffee

✿ **Service Découverte**

Glas Champagner – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **UND** AOP Corbières* **ODER** IGP

Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**

Mineralwasser und Kaffee

✿ **Service Privilège**

Glas Champagner – AOP Mâcon Villages* **UND** AOP Lussac Saint-Emilion* **ODER** IGP pays
d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**

Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

✿ **Service Premier**

Glas Rosé-Champagner und Häppchen – AOP Mâcon Villages* – **UND** AOP Pessac-Léognan* **ODER**
AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**

Glas Champagner zum Abschluss des Essens – Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

✿ **Service Premier Baie Vitrée**

Glas Rosé-Champagner und Häppchen – AOP Mâcon Villages* – **UND** AOP Pessac-Léognan* **ODER**
AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**

Glas Champagner zum Abschluss des Essens

Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

Unser Chef Cédrik Navarette und seine Teams

* Eine Flasche (75 cl) für 4 Personen

** Roséwein anstelle des Weiß- und Rotweins – Eine Flasche (75 cl) für 2 Personen

In Maßen konsumieren, übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich. Rauchfreie Boote.