



CROCIERA CON CENA 18:15

ANTIPASTO

- ✿ Foie gras d'anatra del sud-ovest, chutney di albicocche, brioche parigina
- ✿ Polpa di granchio granciporro, gelatina di agrumi, avocado e mela Granny, crema di crostacei

PORTATA PRINCIPALE

- ✿ Branzino al tegame, verdure fondenti, salsa rouille, jus di bouillabaisse
- ✿ Scamone di vitello, asparago verde, purè di patate, salsa con spugnole

DOLCE

I nostri dessert sono creati dalla Maison Lenôtre, da scegliere all'inizio del pasto

- ✿ Finger con popcorn e amarene
- ✿ Verrina di semola di manioca con fragola e rabarbaro ✓



CROCIERA CON CENA 18:15

BEVANDE

✧ Servizio Etoile

Kir al Blanc de Blancs - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* - **OPPURE** DOP Corbières*

Acqua minerale e caffè

✧ Servizio Privilège

French Cancan Brut Nature Orange - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*
OPPURE DOP Corbières*

Acqua minerale e caffè

✧ Servizio Premier

Coppa di Champagne e stuzzichini - DOP Mâcon Villages* **E** DOP Pessac-Léognan*
Acqua minerale e caffè

✧ Servizio Premier Baie Vitrée

Coppa di Champagne e stuzzichini - DOP Mâcon Villages* **E** DOP Pessac-Léognan*
Acqua minerale e caffè

Il nostro chef Cédrik Navarette e le sue squadre

* Una bottiglia (75 cl) per 4 persone

Consumare con moderazione, l'abuso di alcol è pericoloso per la salute. Barche non fumatori.