



CROCIERA CON CENA 20:30

ANTIPASTO

- ✿ Polpa di granchio granciporro, gelatina di agrumi, avocado e mela Granny, crema di crostacei
- ✿ Foie gras d'anatra del sud-ovest, chutney di albicocche, brioche parigina
- ✿ Crostatina di lumache e polpo confit, pomodoro fresco e funghi, jus di Jerez
- ✿ Crema di zucchine e rucola, tofu, riduzione di carote al curry verde ✓

PORTATA PRINCIPALE

- ✿ Branzino al tegame, verdure fondenti, salsa rouille, jus di bouillabaisse
- ✿ Filetto di manzo, patate novelle, salsa al dragoncello
- ✿ Scamone di vitello, asparago verde, purè di patate, salsa con spugnole
- ✿ Polenta croccante, confit di verdure, jus di ratatouille ✓

FORMAGGIO

- ✿ Selezione del nostro affinatore di formaggi
- ✿ *Servizio Etoile e Découverte: in sostituzione del dessert o come supplemento (8 €)*

DOLCE

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

- ✿ Verrina di semola di manioca con fragola e rabarbaro ✓
- ✿ Finger con popcorn e amarene
- ✿ Cheesecake fior di sambuco e lampone
- ✿ Semifreddo Bagatelle



CROCIERA CON CENA 20:30

BEVANDE

✿ Servizio Etoile

Kir al Blanc de Blancs - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* - **OPPURE** DOP Corbières
OPPURE IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Acqua minerale e caffè

✿ Servizio Découverte

Coppa di champagne - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* **E** DOP Corbières*
OPPURE IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Acqua minerale e caffè

✿ Servizio Privilège

Coppa di Champagne - DOP Mâcon Villages* **E** DOP Lussac Saint-Emilion* **OPPURE** IGP
Pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**
Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

✿ Servizio Premier

Coppa di Champagne rosé e stuzzichini - DOP Mâcon Villages* **E** DOP Pessac-Léognan* **OPPURE**
DOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** – Coppa di Champagne a fine pasto
Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

✿ Servizio Premier Baie Vitrée

Coppa di Champagne rosé e stuzzichini - DOP Mâcon Villages* **E** DOP Pessac-Léognan* **OPPURE**
DOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** – Coppa di Champagne a fine pasto
Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

Il nostro chef Cédrik Navarette e le sue squadr

* Una bottiglia (75 cl) per 4 persone

** Vino rosato al posto del vino bianco e rosso - Una bottiglia (75cl) per 2 persone

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