



# CRUCERO CON ALMUERZO

---

## ENTRANTE

- ✿ Pastel de ave en croûte con pistachos y trompetas de la muerte, chutney de peras e higos
- ✿ Royale de foie gras, crema de castañas, nata montada
- ✿ Gambas marinadas con yuzu y eneldo, crema de coliflor
- ✿ Prensado de quinoa con zanahorias y mango, tofu, cebollas encurtidas, coulis de berros 

## PLATO PRINCIPAL

- ✿ Magret de pato del Pays de la Loire con setas, patatas baby, salsa a la pimienta
- ✿ Salmón a la plancha, fregola sarda con verduras, coulis de mariscos
- ✿ Ternera estofada, puré de patatas, cebollas confitadas, salsa de pepinillos
- ✿ Polenta crujiente, verduras confitadas, crema de apio nabo 

## QUESO

- ✿ Queso madurado por nuestro maestro quesero
- ✿ *Servicio Etoile y Découverte: en lugar del postre o además (8€)*

## POSTRE

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

- ✿ Finger de avellana
- ✿ Tartaleta de limón con merengue
- ✿ Turrón helado con cítricos
- ✿ Vasito de manzana, ciruela pasa y pera con frutos secos y sorbete 



# CRUCERO CON ALMUERZO

---

## BEBIDAS

### ✿ Servicio Etoile

Cóctel kir de casis y vino blanco – Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc\* ● Vino DOP Minervois\* ● Vino rosado Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc IGP Pays d'Oc\*  
Agua mineral y café

### ✿ Servicio Découverte

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

### ✿ Servicio Privilège

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

### ✿ Servicio Premier

Copa de champán - Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc\* Y Vino DOP Médoc\* ● Vino Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand DOP Languedoc\*\*  
Agua mineral, café y pastelitos

### ✿ Servicio Premier Baie Vitrée

Copa de champán - Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc\* Y Vino DOP Médoc\* ● Vino Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand DOP Languedoc\*\*  
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

Consume con moderación, el abuso de alcohol es peligroso para tu salud. Barcos para no fumadores.