



CRUCERO CON CENA 18:15

ENTRANTE

- ❖ Foie gras de pato del suroeste, chutney de peras e higos, brioche parisina
- ❖ Tarta fina de caracoles y pulpo confitado, col fundente con mantequilla, salsa Bercy
- ❖ Prensado de quinoa con zanahorias y mango, tofu, cebollas encurtidas, coulis de berros 

PLATO PRINCIPAL

- ❖ Lubina a la plancha, espelta pequeña de Vaucluse, limón negro, emulsión de bogavante
- ❖ Cuadril de ternera, verduras de raíz estofadas, crema de castañas, jugo reducido
- ❖ Polenta crujiente, verduras confitadas, crema de apio nabo 

POSTRE

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

- ❖ Cuadrado de chocolate, crema inglesa
- ❖ Finger helado de limón y chocolate con leche
- ❖ Vasito de piña, quenelle de helado y galleta de coco 



CRUCERO CON CENA 18:15

BEBIDAS

✦ **Servicio Etoile**

Cóctel kir de casis y champán Blanc de Blancs - Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc* ● Vino DOP Corbières*

Agua mineral y café

✦ **Servicio Privilège**

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

Agua mineral y café

✦ **Servicio Premier**

Copa de champán con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages* Y Vino DOP Pessac-Léognan*

Agua mineral y café

✦ **Servicio Premier Baie Vitrée**

Copa de champán con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages* Y Vino DOP Pessac-Léognan*

Agua mineral y café

Nuestro chef Cédrik Navarette y sus equipos

* Una botella (75 cl) para 4 personas

Consumir con moderación, el abuso de alcohol es peligroso para la salud. Barcos para no fumadores.