



# CRUCERO CON CENA 20:30

---

## ENTRANTE

- ✿ Foie gras de pato del suroeste de Francia, chutney de peras e higos, brioche parisina
- ✿ Vieiras, crema de apio con trufa, salsa de cítricos
- ✿ 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 cocida al sartén, espelta pequeña de Altos de Provenza, limón negro, emulsión de bogavante
- ✿ Filete de ternera estilo Rossini, puré de patatas, salsa Périgueux
- ✿ Cuadril de ternera, verduras de raíz estofadas, crema de castañas, jugo reducido
- ✿ Polenta crujiente, verduras confitadas, crema de apio 

## QUESO

- ✿ Quesos madurados por nuestro maestro quesero
- ✿ *Servicio Etoile y Découverte: en sustitución del postre o como extra (8 €)*

## POSTRE

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

- ✿ Tiramisú de café y quenelle de helado
- ✿ Cuadrado de chocolate, crema inglesa
- ✿ Finger helado de limón y chocolate con leche
- ✿ Verrina de piña, quenelle de helado y galleta de coco 



# CRUCERO CON CENA 20:30

---

## BEBIDAS

### ✦ Servicio Etoile

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

### ✦ Servicio Découverte

Copa de champán – Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc\* Y Vino DOP Corbières\* ● Vino rosado Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc IGP Pays d'Oc\*\*  
Agua mineral y café

### ✦ Servicio Privilège

Copa de champán – Vino DOP Mâcon Villages\* Y Vino DOP Lussac Saint-Emilion\* ● Vino Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand IGP pays d'Oc\*\*  
Agua mineral, café y pastelitos

### ✦ Servicio Premier

Copa de champán rosado con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages\* Y Vino DOP Pessac-Léognan\* ● Vino Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand DOP Languedoc\*\* – Copa de champán al final de la comida  
Agua mineral, café y pastelitos

### ✦ Servicio Premier Baie Vitrée

Copa de champán rosado con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages\* Y Vino DOP Pessac-Léognan\* ● Vino Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand DOP Languedoc\*\* – Copa de champán al final de la comida  
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

Consumir con moderación, el abuso de alcohol es peligroso para la salud. Barcos libres de humo.