



MITTAGSKREUZFAHRT

VORSPEISEN

- ✿ Geflügelpastete im Teig mit Pistazien und Totentrompeten, Birnen-Feigen-Chutney
- ✿ Foie-Gras-Royale, Maron envelouté, geschlagene Sahne
- ✿ Garnelen mariniert mit Yuzu und Dill, Blumenkohlcreme
- ✿ Quinoapressling mit Karotten und Mango, Tofu, eingelegte Zwiebeln, Kresse coulis 

HAUPTSPESIEN

- ✿ Entenbrust aus dem Pays de la Loire mit Pilzen, Drillinge, Pfeffersauce
- ✿ Gebratener Lachs, Fregola Sarda mit Gemüse, Krustentier coulis
- ✿ Zart geschmortes Rindfleisch, Kartoffelpüree, geschmorte Zwiebeln, Gewürzgurkensauce
- ✿ Knusprige Polenta, geschmortes Gemüse, Selleriecreme 

KÄSE

- ✿ Von unserem Maître Fromager veredelter Käse
- ✿ *Etoile- und Découverte-Service: anstelle des Desserts oder als Extra (8 €)*

NACHSPESIEN

Die Desserts sind Kreationen aus dem Hause Lenôte, werden zu Beginn der Mahlzeit ausgewählt.

- ✿ Haselnuss-Finger
- ✿ Zitronen-Baiser-Tartelett
- ✿ Gefrorenes Nougat mit Zitrusfrüchten
- ✿ Apfel-, Pflaumen- und Birnenverrine mit Trockenfrüchten und Sorbet 



MITTAGSKREUZFAHRT

GETRÄNKE

✿ Service Etoile

Kir mit Weißwein – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **ODER** AOP Minervois* **ODER**
IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Mineralwasser und Kaffee

✿ Service Découverte

Kir mit Blanc de Blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **UND** AOP Minervois*
ODER IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Mineralwasser und Kaffee

✿ Service Privilage

Kir mit Blanc de Blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **UND** AOP Médoc*
ODER IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Mineralwasser und Kaffee

✿ Service Premier

Glas Champagner – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **UND** AOP Médoc* **ODER**
AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**
Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

✿ Service Premier Baie Vitrée

Glas Champagner – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **UND** AOP Médoc* **ODER**
AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**
Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

Unser Küchenchef Cédrik Navarette und seine Teams

* Eine Flasche (75 cl) für 4 Personen

** Roséwein anstelle des Weiß- und Rotweins – Eine Flasche (75 cl) für 2 Personen

In Maßen konsumieren, Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich. Nichtraucherboote.