



DINNER-KREUZFAHRT 18:15 UHR

VORSPEISEN

- ✿ Entenleber aus Südwestfrankreich, Birnen-Feigen-Chutney, Pariser Brioche
- ✿ Feine Tarte mit Schnecken und confiertem Oktopus, Butterweisskohl, Bercy-Sauce
- ✿ Quinoapressling mit Karotten und Mango, Tofu, eingelegte Zwiebeln, Kresse-Coulis 

HAUPTSPEISEN

- ✿ Gebratener Wolfsbarsch, Einkorn aus dem Vaucluse, schwarze Zitrone, Hummeremulsion
- ✿ Kalbsquasi, geschmorte Wurzelgemüse, Maronencreme, reduzierter Jus
- ✿ Knusprige Polenta, confiertes Gemüse, Selleriecreme 

NACHSPEISEN

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

- ✿ Schokoladenstückchen, Vanillesauce
- ✿ Zitronen-Milchschokolade-Eisfinger
- ✿ Ananas-Verrine, Kokoskeks und Eisknödel 



DINNER-KREUZFAHRT 18:15 UHR

GETRÄNKE

✧ **Service Etoile**

Kir mit Blanc de blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **ODER** AOP Corbières*

Mineralwasser und Kaffee

✧ **Service Privilège**

French Cancan Brut Nature Orange – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **ODER** AOP Corbières*

Mineralwasser und Kaffee

✧ **Service Premier**

Glas Champagner und Häppchen – AOP Mâcon Villages* **UND** AOP Pessac-Léognan*

Mineralwasser und Kaffee

✧ **Service Premier Baie Vitrée**

Glas Champagner und Häppchen – AOP Mâcon Villages* **UND** AOP Pessac-Léognan*

Mineralwasser und Kaffee

Unser Chef Cédrik Navarette und seine Teams

* Eine Flasche (75 cl) für 4 Personen

In Maßen konsumieren, übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsgefährdend. Rauchfreie Boote.