



DINNER-KREUZFAHRT 20:30 UHR

VORSPEISEN

- ✧ Entenstopfleber aus Südwestfrankreich, Birnen-Feigen-Chutney, Pariser Brioche
- ✧ Jakobsmuscheln, Trüffel-Selleriecreme, Zitrusauce
- ✧ Feine Tarte mit Schnecken und konfiertem Oktopus, geschmorter Butterkohl, Bercy-Sauce
- ✧ Gepresster Quinoa mit Karotten und Mango, Tofu, eingelegte Zwiebeln, Brunnenkresse-Coulis ✓

HAUPTSPEISEN

- ✧ Gebratener Wolfsbarsch, Einkorn aus dem Vaucluse, schwarze Zitrone, Hummeremulsion
- ✧ Rinderfilet nach Rossini-Art, Kartoffelpüree, Périgueux-Sauce
- ✧ Kalbsnuss, geschmortes Wurzelgemüse, Maronencreme, reduzierter Jus
- ✧ Knusprige Polenta, konfiertes Gemüse, Selleriecreme ✓

KÄSE

- ✧ Von unserem Maître Fromager veredelter Käse
- ✧ *Etoile- und Découverte-Service: als Dessertersatz oder als Zusatz (8 €)*

NACHSPEISEN

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

- ✧ Kaffee-Tiramisu und Eis-Quenelle
- ✧ Schokoladenwürfel, Vanillesauce
- ✧ Zitronen- und Milkschokolade-Eis-Finger
- ✧ Ananas-Verrine, Eis-Quenelle und Kokoskeks ✓



DINNER-KREUZFAHRT 20:30 UHR

GETRÄNKE

✿ Service Etoile

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

ODER IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*

Mineralwasser und Kaffee

✿ Service Découverte

Glas Champagner – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **UND** AOP Corbières* **ODER** IGP

Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**

Mineralwasser und Kaffee

✿ Service Privilège

Glas Champagner – AOP Mâcon Villages* **UND** AOP Lussac Saint-Emilion* **ODER** IGP pays

d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**

Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

✿ Service Premier

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

AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**

Glas Champagner zum Abschluss des Essens – Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

✿ Service Premier Baie Vitrée

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

AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**

Glas Champagner zum Abschluss des Essens

Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

Unser Chef 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, übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich. Rauchfreie Boote.