



CROCIERA CON PRANZO

ANTIPASTO

- ✿ Pâté en croûte di pollo con pistacchi e trombette dei morti, chutney di pere e fichi
- ✿ Royale di foie gras, vellutata di castagne, panna montata
- ✿ Gamberi marinati allo yuzu e aneto, crema di cavolfiore
- ✿ Pressato di quinoa con carote e mango, tofu, cipolle in agrodolce, coulis di crescione 

PORTATA PRINCIPALE

- ✿ Petto d'anatra dei Pays de la Loire con funghi, patate novelle, salsa al pepe
- ✿ Salmone scottato, fregola sarda con verdure, coulis di crostacei
- ✿ Manzo brasato, purè di patate, cipolle caramellate, salsa ai cetriolini
- ✿ Polenta croccante, verdure confit, crema di sedano rapa 

FORMAGGIO

- ✿ Formaggio del nostro affinatore di formaggi
- ✿ *Servizio Etoile e Découverte: in sostituzione del dessert o in aggiunta (€8)*

DOLCE

I nostri dessert sono creati dalla Maison Lenôtre, da scegliere all'inizio del pasto

- ✿ Hazelnut finger
- ✿ Lemon meringue tartlet
- ✿ Frozen nougat with citrus fruits
- ✿ Apple, prune and pear verrine with dried fruits and sorbet 



CROCIERA CON PRANZO

BEVANDE

✿ Servizio Etoile

Kir al vino bianco - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* **OPPURE** DOP Minervois*
OPPURE IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*

Acqua minerale e caffè

✿ Servizio Découverte

Kir al Blanc de Blancs - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* **OPPURE** DOP Minervois* **OPPURE** IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*

Acqua minerale e caffè

✿ Servizio Privilège

Kir al Blanc de Blancs - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* - **E** DOP Médoc
OPPURE IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**

Acqua minerale e caffè

✿ Servizio Premier

Coppa di Champagne - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* **E** DOP Médoc*
OPPURE DOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**

Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

✿ Servizio Premier Baie Vitrée

Coppa di Champagne - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* **E** DOP Médoc*
OPPURE DOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**

Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

Il nostro chef Cédrik Navarette e le sue squadre

* Una bottiglia (75 cl) per 4 persone

** Vino rosato al posto del vino bianco e rosso - Una bottiglia (75cl) per 2 persone

Consumare con moderazione, l'abuso di alcol è pericoloso per la salute. Barche per non fumatori.