



CROCIERA CON CENA 18:15

ANTIPASTO

- ✿ Foie gras d'anatra del sud-ovest, chutney di pere e fichi, brioche parigina
- ✿ Tarte fine di lumache e polpo confit, cavolo fondente al burro, salsa Bercy
- ✿ Quinoa pressata con carote e mango, tofu, cipolle in agrodolce, coulis di crescione 

PORTATA PRINCIPALE

- ✿ Branzino cotto in padella, farro dei rilievi dell'Alta Provenza, limone nero, emulsione di astice
- ✿ Quasi di vitello, radici stufate, crema di castagne, jus ristretto
- ✿ Polenta croccante, verdure confit, crema di sedano rapa 

DOLCE

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

- ✿ Quadrotto al cioccolato, crema inglese
- ✿ Finger gelato al limone e cioccolato al latte
- ✿ Verrina all'ananas, quenelle di gelato e biscotto al cocco 



CROCIERA CON CENA 18:15

BEVANDE

✦ Servizio Etoile

Kir al Blanc de Blancs - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* - **OPPURE** DOP Corbières*

Acqua minerale e caffè

✦ Servizio Privilège

French Cancan Brut Nature Orange - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*
OPPURE DOP Corbières*

Acqua minerale e caffè

✦ Servizio Premier

Coppa di Champagne e stuzzichini - DOP Mâcon Villages* **E** DOP Pessac-Léognan*

Acqua minerale e caffè

✦ Servizio Premier Baie Vitrée

Coppa di Champagne e stuzzichini - DOP Mâcon Villages* **E** DOP Pessac-Léognan*

Acqua minerale e caffè

Il nostro chef Cédrik Navarette e le sue squadre

* Una bottiglia (75 cl) per 4 persone

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