



CROCIERA CON CENA 20:30

ANTIPASTO

- ✧ Foie gras d'anatra del sud-ovest della Francia, chutney di pere e fichi, brioche parigina
- ✧ Capesante, crema di sedano al tartufo, salsa agli agrumi
- ✧ 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 piccolo dell'Alta Provenza, limone nero, emulsione di astice
- ✧ Filetto di manzo alla Rossini, purè di patate, salsa Périgueux
- ✧ Quasi di vitello, ortaggi a radice stufati, crema di castagne, jus ristretto
- ✧ Polenta croccante, verdure confit, crema di sedano ✓

FORMAGGIO

- ✧ Selezione del nostro affinatore di formaggi
- ✧ *Servizio Etoile e Découverte: in sostituzione del dessert o come supplemento (8 €)*

DOLCE

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

- ✧ Tiramisù al caffè e quenelle di gelato
- ✧ Quadrato al cioccolato, crema inglese
- ✧ Finger ghiacciato al limone e cioccolato al latte
- ✧ Verrina all'ananas, quenelle di gelato e biscotto al cocco ✓



CROCIERA CON CENA 20:30

BEVANDE

✧ Servizio Etoile

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

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

Acqua minerale e caffè

✧ Servizio Découverte

Coppa di champagne - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* **E** DOP Corbières*

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

Acqua minerale e caffè

✧ Servizio Privilège

Coppa di Champagne - DOP Mâcon Villages* **E** DOP Lussac Saint-Emilion* **OPPURE** IGP

Pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**

Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

✧ Servizio Premier

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

DOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** – Coppa di Champagne a fine pasto

Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

✧ Servizio Premier Baie Vitrée

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

DOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** – Coppa di Champagne a fine pasto

Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

Il nostro chef Cédrik Navarette e le sue squadr

* 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 non fumatori.