





CRUCERO CON ALMUERZO

ENTRANTE

- ✿ Paté en costra de pollo, cerezas y almendras con chutney de guindas
- ✿ Ensalada de tomates rústicos marinados, burrata, salsa romesco, focaccia y paté de aceitunas de Kalamata
- ✿ Gambas marinadas, verduritas de temporada y vinagreta con coral de bogavante
- ✿ Crema fina de espárragos verdes, humus de garbanzos y salsa de zanahoria especiada 

PLATO PRINCIPAL


- ✿ Contramuslo de pollo de corral, patatas nuevas, guisantes, crema de maíz y reducción de caldo
- ✿ Salmón al punto, corazón de alcachofa a la provenzal y salsa virge aromatizada con cítricos
- ✿ Ternera fundente con puré de patata, coulis de hierbas aromáticas y salsa de aceitunas taggiasca
- ✿ Polenta crujiente a la albahaca, verduras confitadas y caldo de verdura 

QUESO

- ✿ Queso madurado por nuestro maestro quesero
- ✿ *Servicio Etoile y Découverte: en lugar del postre o además (8€)*

POSTRE

Nuestros postres son creación de la Maison Lenôte, se elegirán al comienzo de la comida

- ✿ Bizcocho almibarado con mojito sin alcohol
- ✿ Tarta vacherin de albaricoque y fruta de la pasión con base dacquoise merengada de avellana
- ✿ Delicia de chocolate y praliné de avellana
- ✿ Cerezas en almíbar, sorbete de guinda, nata montada y almendras caramelizadas 



CRUCERO CON ALMUERZO

BEBIDAS

✿ Servicio Etoile

Cóctel kir de casis y vino blanco – Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc* ● Vino DOP Minervois* ● Vino rosado Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc IGP Pays d'Oc*
Agua mineral y café

✿ Servicio Découverte

Cóctel kir de casis y champán Blanc de Blancs – Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc* Y Vino DOP Minervois* ● Vino rosado Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc IGP Pays d'Oc*
Agua mineral y café

✿ Servicio Privilège

Cóctel kir de casis y champán Blanc de Blancs – Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc* Y Vino DOP Médoc* ● Vino rosado Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc IGP Pays d'Oc**
Agua mineral y café

✿ Servicio Premier

Copa de champán - Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc* Y Vino DOP Médoc* ● Vino Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand DOP Languedoc**
Agua mineral, café y pastelitos

✿ Servicio Premier Baie Vitrée

Copa de champán - Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc* Y Vino DOP Médoc* ● Vino Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand DOP Languedoc**
Agua mineral, café y pastelitos

Nuestro chef Cédrick Navarette y sus equipos

* Una botella (75 cl) para 4 personas

** Vino rosado en sustitución del vino blanco y tinto - Una botella (75 cl) para 2 personas

Consume con moderación, el abuso de alcohol es peligroso para tu salud. Barcos para no fumadores.