





# CRUCERO CON CENA 18:15

---

## ENTRANTE


- ✿ Foie de pato (D. O. Suroeste de Francia) con chutney de guindas y brioche parisino
- ✿ Tartaleta de lomo de salmón ahumado, aguacate y salsa de mango y frambuesa
- ✿ Crema fina de espárragos verdes, crema de garbanzos y salsa de zanahoria especiada 

## PLATO PRINCIPAL

- ✿ Lomo de lubina con judías verdes, tirabeques, habas y salsa marinera de berberechos
- ✿ Pechuga de pollo (sello de calidad Label Rouge) con ñoquis, colmenillas y salsa de vino amarillo del Jura
- ✿ Polenta crujiente a la albahaca, verduras confitadas y caldo de verdura 

## POSTRE

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

- ✿ Finger glaseado estilo calisson
- ✿ Tarta de queso y frambuesa
- ✿ Tarrina de melocotón y su sorbete 



# CRUCERO CON CENA 18:15

---

## BEBIDAS

### ✦ **Servicio Etoile**

Cóctel kir de casis y champán Blanc de Blancs - Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc\* ● Vino DOP Corbières\*

Agua mineral y café

### ✦ **Servicio Privilège**

Espumoso French Cancan Brut Nature Orange - Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc\* ● Vino DOP Corbières\*

Agua mineral y café

### ✦ **Servicio Premier**

Copa de champán con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages\* Y Vino DOP Pessac-Léognan\*

Agua mineral y café

### ✦ **Servicio Premier Baie Vitrée**

Copa de champán con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages\* Y Vino DOP Pessac-Léognan\*

Agua mineral y café

### **Nuestro chef Cédrick Navarette y sus equipos**

\* Una botella (75 cl) para 4 personas

Consumir con moderación, el abuso de alcohol es peligroso para la salud. Barcos para no fumadores.