





CRUCERO CON CENA 20:30

ENTRANTE

- ✿ Migas de buey de mar con crema de hinojo, tomate y pepino
- ✿ 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


- ✿ Turnedó de ternera con puré de patata, zanahorias nuevas y reducción de vino con bayas negras
- ✿ 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 

QUESO

- ✿ Quesos madurados por nuestro maestro quesero
- ✿ *Servicio Etoile y Découverte: en sustitución del postre o como extra (8 €)*

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
- ✿ Delicia de chocolate y praliné de avellana
- ✿ Tarrina de melocotón y su sorbete 



CRUCERO CON CENA 20:30

BEBIDAS

✿ Servicio Etoile

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

✿ Servicio Découverte

Copa de champán – Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc* Y Vino DOP Corbières* ● Vino rosado Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc IGP Pays d'Oc**
Agua mineral y café

✿ Servicio Privilège

Copa de champán – Vino DOP Mâcon Villages* Y Vino DOP Lussac Saint-Emilion* ● Vino Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand IGP pays d'Oc**
Agua mineral, café y pastelitos

✿ Servicio Premier

Copa de champán rosado con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages* Y Vino DOP Pessac-Léognan* ● Vino Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand DOP Languedoc** – Copa de champán al final de la comida
Agua mineral, café y pastelitos

✿ Servicio Premier Baie Vitrée

Copa de champán rosado con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages* Y Vino DOP Pessac-Léognan* ● Vino Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand DOP Languedoc** – Copa de champán al final de la comida
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

Consumir con moderación, el abuso de alcohol es peligroso para la salud. Barcos libres de humo.