





DINNER-KREUZFAHRT 18:15 UHR

VORSPEISEN


- ✿ Enten-Foie-gras aus Südwestfrankreich, Schattenmorellen-Chutney, Pariser Brioche
- ✿ Feine Tarte mit Räucherlachsfilet, Avocado, Mango-Himbeer-Sauce
- ✿ Spargelcremesuppe von grünem Spargel, Kichererbsencreme, würzige Karottensauce 

HAUPTSPEISEN

- ✿ Barschfilet, Schnittbohnen, Zuckererbsen, Bohnen, Sauce Marinière mit Herzmuscheln
- ✿ Suprême vom Label-Rouge-Hähnchen, Gnocchi, Morcheln, Vin-Jaune-Sauce
- ✿ Knusprige Polenta mit Basilikum, confiertes Gemüse, Ratatouille-Jus 

NACHSPEISEN

Die Desserts sind Kreationen aus dem Hause Lenôtre, und werden zu Beginn der Mahlzeit ausgewählt.

- ✿ Eisriegel nach Art eines Calisson
- ✿ Himbeer-Cheesecake
- ✿ Pfirsich und Pfirsich-Sorbet im Glas 



DINNER-KREUZFAHRT 18:15 UHR

GETRÄNKE

✿ **Service Etoile**

Kir mit Blanc de blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **ODER** AOP Corbières*

Mineralwasser und Kaffee

✿ **Service Privilège**

French Cancan Brut Nature Orange – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **ODER** AOP Corbières*

Mineralwasser und Kaffee

✿ **Service Premier**

Glas Champagner und Häppchen – AOP Mâcon Villages* **UND** AOP Pessac-Léognan*

Mineralwasser und Kaffee

✿ **Service Premier Baie Vitrée**

Glas Champagner und Häppchen – AOP Mâcon Villages* **UND** AOP Pessac-Léognan*

Mineralwasser und Kaffee

Unser Chef Cédric Navarette und seine Teams

* Eine Flasche (75 cl) für 4 Personen

In Maßen konsumieren, übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsgefährdend. Rauchfreie Boote.