





DINNER-KREUZFAHRT 20:30 UHR

VORSPEISEN

- ✿ Taschenkrebsfleisch, Fenchelcreme, Tomate und Gurke
- ✿ Enten-Foie-gras aus Südwestfrankreich, Schattenmorellen-Chutney, Pariser Brioche
- ✿ Feine Tarte mit Räucherlachsfilet, Avocado, Mango-Himbeer-Soße
- ✿ Spargelcremesuppe von grünem Spargel, Kichererbsencreme, würzige Karottensauce 

HAUPTSPEISEN


- ✿ Rinder-Tournedos, Kartoffelpüree, junge Karotte, Weinreduktion mit schwarzen Beeren
- ✿ 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 

KÄSE

- ✿ Von unserem Maître Fromager veredelter Käse
- ✿ *Etoile- und Découverte-Service: als Dessertersatz oder als Zusatz (8 €)*

NACHSPEISEN

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

- ✿ Eisriegel nach Art eines Calisson
- ✿ Himbeer-Cheesecake
- ✿ Schokoladen-Haselnuss-Praliné-Carré
- ✿ Pfirsich und Pfirsich-Sorbet im Glas 



DINNER-KREUZFAHRT 20:30 UHR

GETRÄNKE

✿ Service Etoile

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

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

Mineralwasser und Kaffee

✿ Service Découverte

Glas Champagner – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **UND** AOP Corbières* **ODER** IGP

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

Mineralwasser und Kaffee

✿ Service Privilège

Glas Champagner – AOP Mâcon Villages* **UND** AOP Lussac Saint-Emilion* **ODER** IGP pays
d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**

Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

✿ Service Premier

Glas Rosé-Champagner und Häppchen – AOP Mâcon Villages* – **UND** AOP Pessac-Léognan* **ODER**
AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**

Glas Champagner zum Abschluss des Essens – Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

✿ Service Premier Baie Vitrée

Glas Rosé-Champagner und Häppchen – AOP Mâcon Villages* – **UND** AOP Pessac-Léognan* **ODER**
AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**

Glas Champagner zum Abschluss des Essens

Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

Unser Chef Cédrick Navarette und seine Teams

* Eine Flasche (75 cl) für 4 Personen

** Roséwein anstelle des Weiß- und Rotweins – Eine Flasche (75 cl) für 2 Personen

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