





CROCIERA CON PRANZO

ANTIPASTO

- ✿ Paté in crosta di pollo con ciliege e mandorle, chutney di amarene
- ✿ Insalata di pomodori antichi marinati, burrata, salsa romanesco, focaccia e tapenade di olive Kalamata
- ✿ Gamberi marinati, verdure di primavera, vinaigrette al corallo di astice
- ✿ Crema fredda di asparagi verdi con hummus di ceci e salsa di carote speziata 

PORTATA PRINCIPALE


- ✿ Sovracoscia di pollo giallo, patate novelle, piselli, crema di mais e riduzione di jus
- ✿ Salmone alla piastra, cuori di carciofo alla provenzale, salsa vergine agli agrumi
- ✿ Stracotto di manzo, coulis di erbe, purè di patate, jus alle olive taggiasche
- ✿ Polenta croccante al basilico, confit di verdure, jus di ratatouille 

FORMAGGIO

- ✿ Formaggio del nostro affinatore di formaggi
- ✿ *Servizio Etoile e Découverte: in sostituzione del dessert o in aggiunta (€8)*

DOLCE

I nostri dessert sono creati dalla Maison Lenôte, da scegliere all'inizio del pasto

- ✿ Babà virgin mojito
- ✿ Semifreddo albicocca e maracuja, biscotto dacquoise di nocciole
- ✿ Mattonella al cioccolato e pralina di nocciole
- ✿ Ciliege in guazzetto, sorbetto di amarena, panna montata e mandorle caramellate 



CROCIERA CON PRANZO

BEVANDE

✿ Servizio Etoile

Kir al vino bianco - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* **OPPURE** DOP Minervois*
OPPURE IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*

Acqua minerale e caffè

✿ Servizio Découverte

Kir al Blanc de Blancs - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* **E** DOP Minervois*
OPPURE IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*

Acqua minerale e caffè

✿ Servizio Privilège

Kir al Blanc de Blancs - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* - **E** DOP Médoc
OPPURE IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**

Acqua minerale e caffè

✿ Servizio Premier

Coppa di Champagne - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* **E** DOP Médoc*
OPPURE DOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**

Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

✿ Servizio Premier Baie Vitrée

Coppa di Champagne - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* **E** DOP Médoc*
OPPURE DOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**

Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

Il nostro chef Cédrick Navarette e le sue squadre

* Una bottiglia (75 cl) per 4 persone

** Vino rosato al posto del vino bianco e rosso - Una bottiglia (75cl) per 2 persone

Consumare con moderazione, l'abuso di alcol è pericoloso per la salute. Barche per non fumatori.