





CROCIERA CON CENA 18:15

ANTIPASTO


- ✿ Foie gras d'anatra del Sud-Ouest, chutney di amarene, brioche parigina
- ✿ Crostatina al cuore di filetto di salmone affumicato, avocado, salsa mango e lampone
- ✿ Crema fredda di asparagi verdi con crema di ceci e salsa di carote speziata 

PORTATA PRINCIPALE

- ✿ Filetto di branzino, fagiolini, taccole, fave, salsa ai frutti di mare
- ✿ Petto di pollo Label Rouge, gnocchi, spugnone, salsa al vino giallo
- ✿ Polenta croccante al basilico, confit di verdure, jus di ratatouille 

DOLCE

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

- ✿ Semifreddo al calisson
- ✿ Cheesecake al lampone
- ✿ Verrina di pesca col suo sorbetto 



CROCIERA CON CENA 18:15

BEVANDE

✦ Servizio Etoile

Kir al Blanc de Blancs - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* - **OPPURE** DOP Corbières*

Acqua minerale e caffè

✦ Servizio Privilège

French Cancan Brut Nature Orange - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*
OPPURE DOP Corbières*

Acqua minerale e caffè

✦ Servizio Premier

Coppa di Champagne e stuzzichini - DOP Mâcon Villages* **E** DOP Pessac-Léognan*

Acqua minerale e caffè

✦ Servizio Premier Baie Vitrée

Coppa di Champagne e stuzzichini - DOP Mâcon Villages* **E** DOP Pessac-Léognan*

Acqua minerale e caffè

Il nostro chef Cédrick Navarette e le sue squadre

* Una bottiglia (75 cl) per 4 persone

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