





CROCIERA CON CENA 20:30

ANTIPASTO

- ✿ Polpa di granchio granciporro, crema di finocchi, pomodori e cetrioli
- ✿ 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 manzo, purè di patate, carote novelle, riduzione di vino ai frutti neri
- ✿ Filetto di branzino, fagiolini, taccole, fave, salsa ai frutti di mare
- ✿ Petto di pollo Label Rouge, gnocchi, spugnole, salsa al vino giallo
- ✿ Polenta croccante al basilico, confit di verdure, jus di ratatouille 

FORMAGGIO

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

DOLCE

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

- ✿ Semifreddo al calisson
- ✿ Cheesecake al lampone
- ✿ Mattonella al cioccolato e pralina di nocciole
- ✿ Verrina di pesca col suo sorbetto 



CROCIERA CON CENA 20:30

BEVANDE

✿ Servizio Etoile

Kir al Blanc de Blancs - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* - **OPPURE** DOP Corbières
OPPURE IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Acqua minerale e caffè

✿ Servizio Découverte

Coppa di champagne - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* **E** DOP Corbières*
OPPURE IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Acqua minerale e caffè

✿ Servizio Privilège

Coppa di Champagne - DOP Mâcon Villages* **E** DOP Lussac Saint-Emilion* **OPPURE** IGP
Pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**
Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

✿ Servizio Premier

Coppa di Champagne rosé e stuzzichini - DOP Mâcon Villages* **E** DOP Pessac-Léognan* **OPPURE**
DOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** – Coppa di Champagne a fine pasto
Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

✿ Servizio Premier Baie Vitrée

Coppa di Champagne rosé e stuzzichini - DOP Mâcon Villages* **E** DOP Pessac-Léognan* **OPPURE**
DOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** – Coppa di Champagne a fine pasto
Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

Il nostro chef Cédrick Navarette e le sue squadr

* 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 non fumatori.