CRUCERO CON ALMUERZO

ENTRANTE

- Paté en costra de pato y pintada con arándanos, pipas de calabaza y reducción al vinagre de jerez
- Trucha ahumada de Bretaña, cremoso de coliflor y crumble crujiente de hierbas aromáticas y queso Grana Padano
- Crema fina de chirivías con royal de foie y nata semimontada a la pimienta de Timut
- Ensalada de lentejas beluga con hierbas frescas, verduras encurtidas y cremoso de zanahoria con especias dulces

PLATO PRINCIPAL

- Pechuga de pollo de corral francés con repollo fundente y salsa de colmenillas al vino de Arbois
- Salmón a la plancha con canelones de queso fresco, espinacas y menta y salsa de vino blanco
- Ternera fundente con setas salteadas, patatas nuevas y salsa estilo borgoñona
- Polenta de castaña frita, salsifí al enebro, cremoso de calabaza a la naranja, pera caramelizada, setas de cardo y caldo de verduras especiado al ajo negro

QUESO

- Queso madurado por nuestro maestro quesero
- *Servicio Etoile y Découverte: en lugar del postre o además (8€)*

POSTRE

Nuestros postres son creación de la Maison Lenôtre, *se elegirán al comienzo de la comida*

- Éclair con helado de vainilla y caramelo
- Tarta de queso con vainilla y cítricos confitados
- Delicia de chocolate y praliné de avellana
- Compota de manzana y membrillo con sorbete de membrillo y granola crujiente

Propuestas vegetarianas

CRUCERO CON ALMUERZO

BEBIDAS

- **Servicio Etoile**

  Cóctel kir de casis y vino blanco – Vino VDF Chardonnay Castel* O Vino DOP Minervois* O Vino rosado 6ème Sens* – Agua mineral y café

- **Servicio Découverte**

  Cóctel kir de casis y champán Blanc de Blanc – Vino VDF Chardonnay Castel* Y Vino DOP Minervois* O Vino rosado 6ème Sens* – Agua mineral y café

- **Servicio Privilège**

  Cóctel kir de casis y champán Blanc de Blanc – Vino La Grande Bleue Vin Bio* Y Vino DOP Médoc* O Vino rosado 6ème Sens** – Agua mineral y café

- **Servicio Premier**

  Copa de champán – Vino La Grande Bleue Vin Bio* Y Vino DOP Médoc* O Vino Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc** - Agua mineral, café y pastelitos

- **Servicio Premier Baie Vitrée**

  Copa de champán – Vino La Grande Bleue Vin Bio* Y Vino DOP Médoc* O Vino Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc** - Agua mineral, café y pastelitos

Nuestro chef Cédrick Navarette y sus equipos

***** Una botella (75 cl) para 4 personas
****** Vino rosado en sustitución del vino blanco y tinto - Una botella (75 cl) para 2 personas
Consume con moderación, el abuso de alcohol es peligroso para tu salud. Barcos para no fumadores.