CRUCERO CON CENA 18:15

ENTRANTE

- Foie de pato (D. O. Suroeste de Francia) a la pimienta de Madagascar con chutney de pera e higo y tostada de brioche parisino
- Tartaleta de salmón ahumado con cremoso de coliflor y gel de cítricos
- Ensalada de lentejas beluga con hierbas frescas, verduras encurtidas y cremoso de zanahoria con especias dulces

PLATO PRINCIPAL

- Lubina asada con ñoquis de patata, puerros fundentes, salsa marinera de berberechos y aceite de perejil
- Pechuga de pollo de corral francés con setas salteadas, apionabo y reducción de caldo de pollo con boletus
- 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

POSTRE

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

- Tarta de limón y merengue con limón confitado
- Delicia de chocolate con ganache chocolate y praliné de avellana
- Compota de manzana y membrillo con sorbete de membrillo y granola crujiente

Opciones vegetarianas

CRUCERO CON CENA 18:15

BEBIDAS

- **Servicio Etoile**

  Cóctel kir de casis y champán Blanc de Blancs - Vino VDF Chardonnay Castel* O Vino DOP Corbières* - Agua mineral y café

- **Servicio Privilège**

  Espumoso French Cancan Brut Nature Orange - Vino La Grande Bleue Vin Bio* O Vino DOP Corbières* - Agua mineral y café

- **Servicio Premier**

  Copa de champán con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages* Y Vino DOP Pessac-Léognan* – Agua mineral y café

- **Servicio Premier Baie Vitrée**

  Copa de champán con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages* Y Vino DOP Pessac-Léognan* – Agua mineral y café

Nuestro chef Cédrick Navarette y sus equipos

***** Una botella (75 cl) para 4 personas

Consumir con moderación, el abuso de alcohol es peligroso para la salud. Barcos para no fumadores.