CRUCERO CON CENA 20:30

ENTRANTE

- Vieira con muselina de chirivías y salsa de nata al vermú Noilly Prat
- 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

- Solomillo de ternera con puré de patata, nabo glaseado y salsa Périgueux trufada
- 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

QUESO

- Quesos madurados por nuestro maestro quesero
- *Servicio Etoile y Découverte: en sustitución del postre o como extra (8 €)*

POSTRE

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

- Tiramisú de café con helado
- Tarta de limón y merengue con limón confitado
- Delicia de chocolate con ganache chocolate y praliné de avellana
- Pera Bella Helena, confitura de pera y chantilly
- Compota de manzana y membrillo con sorbete de membrillo y granola crujiente

Opciones vegetarianas

CRUCERO CON CENA 20:30

BEBIDAS

- **Servicio Etoile**

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

- **Servicio Découverte**

  Copa de champán – Vino La Grande Bleue Vin Bio* Y Vino DOP Corbières* O Vino rosado 6ème Sens** - Agua mineral y café

- **Servicio Privilège**

  Copa de champán – Vino DOP Mâcon Villages* Y Vino DOP Lussac Saint-Emilion* O Vino Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc** - Agua mineral, café y pastelitos

- **Servicio Premier**

  Copa de champán rosado con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages* Y Vino DOP Pessac-Léognan* O
  Vino Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc** – Copa de champán al final de la comida -
  Agua mineral, café y pastelitos

- **Servicio Premier Baie Vitrée**

  Copa de champán rosado con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages* Y Vino DOP Pessac-Léognan* O
  Vino Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc** – Copa de champán al final de la comida -
  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
Consumir con moderación, el abuso de alcohol es peligroso para la salud. Barcos libres de humo.