LUNCH-FAHRT AUF DER SEINE

VORSPEISEN

- Enten- und Perlhuhnpastete im Knuspermantel mit Heidelbeeren und Kürbiskernen, würziger Jus mit Sherry-Essig
- Geräucherte Forelle aus der Bretagne, Blumenkohlcreme, Kräuter-Crumble mit Grana Padano
- Pastinaken-Cremesuppe, Foie gras à la Royale, leicht geschlagene Sahne mit Timut-Pfeffer
- Belugalinsensalat mit frischen Kräutern, Gemüse-Pickles, Karottencreme mit milden Gewürzen

HAUPTSPEISEN

- Filet vom französischen Maishähnchen, zart schmelzender Wirsing, Sauce mit Arbois-Wein und Morcheln
- Gebratener Lachs, mit Brousse-Käse, jungem Spinat und Minze gefüllte Cannelloni, Weißweinsauce
- Zartes Rindfleisch, gebratene Pilze, neue Kartoffeln, Sauce nach Burgunder Art
- Gebratene Esskastanien-Polenta, Schwarzwurzeln mit Wacholderbeeren, Kürbiscreme mit Orange, karamellisierte Birne, gebratener Kräuterseitling, braune Brühe mit schwarzem Knoblauch

KÄSE

- Von unserem Maître Fromager veredelter Käse
- *Etoile- und Découverte-Service: anstelle des Desserts oder als Extra (8 €)*

NACHSPEISEN

Die Desserts sind Kreationen aus dem Hause Lenôtre, *werden zu Beginn der Mahlzeit ausgewählt.*

- Profiterole-Eclair, Vanilleeis, Karamell
- Cheesecake-Finger Vanille, Confit aus Zitrusfrüchten
- Schokoladen-Carré, Schokoladenganache, Haselnuss-Praliné
- Apfel-Quitten-Kompott, Quitten-Sorbet, knusprige Granola

Vegetarische Vorschläge

LUNCH-FAHRT AUF DER SEINE

GETRÄNKE

- **Service Etoile**
  Kir mit Weißwein – VDF Chardonnay Castel* ODER AOP Minervois* ODER 6ème Sens Rosé* – Mineralwasser und Kaffee

- **Service Découverte**
  Kir mit Blanc de Blancs – VDF Chardonnay Castel* UND AOP Minervois* ODER 6ème Sens Rosé* – Mineralwasser und Kaffee

- **Service Privilège**
  Blanc de Blancs – Biowein La Grande Bleue* UND AOP Médoc* ODER 6ème Sens Rosé** – Mineralwasser und Kaffee

- **Service Premier**
  Glas Champagner – Biowein La Grande Bleue* UND AOP Médoc* ODER IGP Pays d'Oc Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand** – Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

- **Service Premier Baie Vitrée**
  Glas Champagner – Biowein La Grande Bleue* UND AOP Médoc* ODER IGP Pays d'Oc Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand** – Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

Unser Küchenchef Cédrick Navarette und sein Teams

***** Eine Flasche (75 cl) für 4 Personen
****** Roséwein anstelle des Weiß- und Rotweins – Eine Flasche (75 cl) für 2 Personen
In Maßen konsumieren, Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich. Nichtraucherboote.