DINNER-FAHRT AUF DER SEINE UM 18:15 UHR

VORSPEISEN

- Enten-Foie-gras aus Südwestfrankreich mit Pfeffer aus Madagaskar, Birnen-Feigen-Chutney, getoastete Pariser Brioche
- Feine Tarte mit Räucherlachs, Blumenkohlcreme, Zitrusfrüchte-Gel
- Belugalinsensalat mit frischen Kräutern, Gemüse-Pickles, Karottencreme mit milden Gewürzen

HAUPTSPEISEN

- Gebratener Barsch, Kartoffel-Gnocchi, zart schmelzendes Porreegemüse, Sauce Marinière mit Herzmuscheln, Petersilienöl
- Filet vom französischen Maishähnchen, gebratene Pilze und Knollensellerie, würziger Geflügeljus mit Steinpilzen
- Gebratene Esskastanien-Polenta, Schwarzwurzeln mit Wacholderbeeren, Kürbiscreme mit Orange, karamellisierte Birne, gebratener Kräuterseitling, braune Brühe mit schwarzem Knoblauch

NACHSPEISEN

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

- Zitronentarte mit Baiserhaube, Zitronen-Confit
- Schokoladen-Carré, Schokoladenganache, Haselnuss-Praliné
- Apfel-Quitten-Kompott, Quitten-Sorbet, knusprige Granola

Vegetarische Optionen

DINNER-FAHRT AUF DER SEINE UM 18:15 UHR

GETRÄNKE

- **Service Etoile**

  Kir mit Blanc de Blancs – VDF Chardonnay Castel* ODER AOP Corbières* – Mineralwasser und Kaffee

- **Service Privilège**

  French Cancan Brut Nature Orange – Biowein La Grande Bleue* ODER AOP Corbières* – Mineralwasser und Kaffee

- **Service Premier**

  Glas Champagner und Appetithäppchen – AOP Mâcon Villages* UND AOP Pessac-Léognan* – Mineralwasser und Kaffee

- **Service Premier Baie Vitrée**

  Glas Champagner und Appetithäppchen – AOP Mâcon Villages* UND AOP Pessac-Léognan* – Mineralwasser und Kaffee

Unser Chef Cédrick Navarette und sein Teams

***** Eine Flasche (75 cl) für 4 Personen

In Maßen konsumieren, übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsgefährdend. Nichtraucherboote