DINNER-SEINEFAHRT UM 20:30 UHR

VORSPEISEN

- Jakobsmuscheln, Pastinaken-Mousseline, Sahnesauce mit Noilly-Prat-Wermut
- 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

- Rinderfilet, Kartoffelpüree, glasierte Rübe, Périgueux-Jus
- 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

KÄSE

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

NACHSPEISEN

Die Desserts sind Kreationen aus dem Hause Lenôtre, *undwerdenzu Beginn der Mahlzeit ausgewählt*

- Kaffee-Tiramisu, Eis-Quenelle
- Zitronentarte mit Baiserhaube, Zitronen-Confit
- Schokoladen-Carré, Schokoladenganache, Haselnuss-Praliné
- Birne Helene, Birnen-Confit, Schlagsahne
- Apfel-Quitten-Kompott, Quitten-Sorbet, knusprige Granola

Vegetarische Angebote

DINNER-SEINEFAHRT UM 20:30 UHR

GETRÄNKE

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

- **Service Découverte**
  Glas Champagner – Biowein La Grande Bleue* UND AOP Corbières* ODER 6ème Sens Rosé** – Mineralwasser und Kaffee

- **Service Privilège**
  Glas Champagner – AOP Mâcon Villages* UND AOP Lussac Saint-Emilion* ODER IGP Pays d'Oc Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand** – Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

- **Service Premier**
  Glas Rosé-Champagner und Appetithäppchen – AOP Mâcon Villages* UND AOP Pessac-Léognan* ODER IGP Pays d'Oc Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand** – Glas Champagner zum Abschluss des Essens – Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

- **Service Premier Baie Vitrée**
  Glas Rosé-Champagner und Appetithäppchen – AOP Mâcon Villages* UND AOP Pessac-Léognan* ODER IGP Pays d'Oc Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand** – Glas Champagner zum Abschluss des Essens – Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

Unser Chef Cédrick Navarette und seine Teams

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