CROCIERA CON CENA 18:15

ANTIPASTO

- Foie gras d’anatra del Sud-Ovest al pepe del Madagascar, chutney di pere e fichi, brioche parigina tostata
- Crostata sottile al salmone affumicato, crema di cavolfiore, gel di agrumi
- Lenticchie Beluga in insalata di erbe fresche, sottaceti di verdure, crema di carote alle spezie dolci

PORTATA PRINCIPALE

- Branzino arrosto, gnocchi di patate, porri stufati, salsa marinière ai frutti di mare, olio al prezzemolo
- Filetto di pollo giallo francese, funghi al salto e sedano, jus ristretto di pollo ai funghi porcini
- Polenta di castagne rosolata, scorzonera al ginepro, crema di zucca all’arancia, pera caramellata, funghi eryngii arrostiti, brodo bruno all’aglio nero

DOLCE

I nostri dessert sono creati dalla Maison Lenôtre, *da scegliere all’inizio del pasto*

- Torta al limone meringata, confit di limone
- Mattonella al cioccolato con ganache e pralina di nocciole
- Composta di mele e cotogne, sorbetto di cotogne, granola croccante

Opzioni vegetariane

CROCIERA CON CENA 18:15

BEVANDE

- **Servizio Etoile**

  Kir al Blanc de Blancs - VDF Chardonnay Castel* -OPPURE DOP Corbières* - Acqua minerale e caffè

- **Servizio Privilège**

  French Cancan Brut Nature Orange - La Grande Bleue vino bio* OPPURE DOP Corbières* - Acqua minerale e caffè

- **Servizio Premier**

  Coppa di Champagne e stuzzichini - DOP Mâcon Villages* E DOP Pessac-Léognan* - Acqua minerale e caffè

- **Servizio Premier Baie Vitrée**

  Coppa di Champagne e stuzzichini - DOP Mâcon Villages* E DOP Pessac-Léognan* - Acqua minerale e caffè

Il nostro chef Cédrick Navarette e le sue squadre

***** Una bottiglia (75 cl) per 4 persone

Consumare con moderazione, l'abuso di alcol è pericoloso per la salute. Barche non fumatori.