CROCIERA CON CENA 20:30

ANTIPASTO

- Capesante, mousse di pastinaca, salsa con panna e Noilly Prat
- 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

- Filetto di manzo, purè di patate, rapa glassata, salsa Périgueux
- 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

FORMAGGIO

- Selezione del nostro affinatore di formaggi
- *Servizio Etoile e Découverte: in sostituzione del dessert o come supplemento (8 €)*

DOLCE

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

- Tiramisù al caffè con quenelle di gelato
- Torta al limone meringata, confit di limone
- Mattonella al cioccolato con ganache e pralina di nocciole
- Pera Belle-Hélène, confit di pera, panna montata
  composta di mele e cotogne, sorbetto di cotogne, granola croccante

Opzioni vegetariane

CROCIERA CON CENA 20:30

BEVANDE

- **Servizio Etoile**
  Kir al Blanc de Blancs – VDF Chardonnay Castel* OPPURE DOP Corbières* OPPURE 6ème Sens rosé* – Acqua minerale e caffè

- **Servizio Découverte**
  Coppa di champagne – La Grande Bleue vino bio* E DOP Corbières* OPPURE 6ème Sens rosé** – Acqua minerale e caffè

- **Servizio Privilège**
  Coppa di Champagne – DOP Mâcon Villages* E DOP Lussac Saint-Emilion* OPPURE IGP Pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand** – Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

- **Servizio Premier**
  Coppa di Champagne rosé e stuzzichini – DOP Mâcon Villages* E DOP Pessac-Léognan* OPPURE IGP pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand** – Coppa di Champagne a fine pasto – Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

- **Servizio Premier Baie Vitrée**
  Coppa di Champagne rosé e stuzzichini – DOP Mâcon Villages* E DOP Pessac-Léognan* OPPURE IGP pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand** – Coppa di Champagne a fine pasto – Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

Il nostro chef Cédrick Navarette e le sue squadr

***** Una bottiglia (75 cl) per 4 persone
****** Vino rosato al posto del vino bianco e rosso - Una bottiglia (75cl) per 2 persone
Consumare con moderazione, l'abuso di alcol è pericoloso per la salute. Barche non fumatori.