

PRANZO CROCIERA RISTORANTE

ANTIPASTO

Terrina in crosta al pollo e pepe verde, chutney di cipolla rossa e mango

Fantasia di pomodori antichi e burrata, salsa romesco 

Crostatina salata di palamita e caponata di verdure, salsa piccante, arachidi

Crema fredda di asparagi verdi con hummus al rafano 

PORTATA PRINCIPALE

Petto di pollo giallo ruspante, cannelloni con formaggio fresco, spinaci e spugnole

Manzo stracotto alla Mironton, cipolla confit, verdure glassate, salsa di cetriolini piccante

Filetto di orata cotto sulla pelle, purea di carciofi alla provenzale, salsa EVO

Verdure di stagione confit e tofu croccante, succo di pomodoro allo zafferano 

FORMAGGIO

Selezione del nostro affinatore di formaggi

Servizio Étoile: incluso al posto del dessert oppure in supplemento (8€)

DOLCE

I nostri dessert sono creati dalla Maison Lenôtre,



Macaron vaniglia e lampone

Concerto

Semifreddo mandorla e albicocca 

Pavlova ai mirtilli



BEVANDE A FORFAIT

La carta dei vini e delle bevande è disponibile su richiesta

Servizio Étoile

Kir al vino bianco - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* OPPURE AOC Minervois*
OPPURE IGP Pays d'Oc Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Acqua minerale e caffè

Servizio Privilège

Kir al Blanc de Blancs, Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* ET AOC Médoc*
OPPURE IGP Pays d'Oc Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Acqua minerale e caffè

Servizio Premier

Coppa di Champagne
Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* E AOC Médoc*
OPPURE AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**
Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

Il nostro chef Cédric Navarette e i suoi team



piatti vegetariani

*1 bottiglia (75 cl) per 4 persone.

**1 bottiglia di Vino Bianco e 1 bottiglia di Vino Rosso per 4 persone sostituite con 1 bottiglia di Vino Rosato (75cl) per 2 persone.

Da consumare con moderazione, l'abuso di alcool è pericoloso per la salute. È vietato fumare a bordo.