
CENA CROCIERA RISTORANTE

ANTIPASTO

cuore di salmone affumicato alle alghe nori,
tartare di avocado e mela Granny con wakame

Foie gras d'anatra del Sud-Ovest, chutney di cipolla rossa di mango

PORTATA PRINCIPALE

Branzino al forno, fregola sarda, salsa marinara ai frutti di mare

Scamone di vitello in crosta d'erbe, verdure al tegame e patate novelle

DOLCE

I nostri dessert sono creati dalla Maison
Lenôtre,



Quadrato alla nocciola, coulis di albicocche

Zuppa fredda di lamponi e verbena 



BEVANDE A FORFAIT

La carta dei vini e delle bevande è disponibile su richiesta

Servizio Étoile

Kir al Blanc de Blancs - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* - OPPURE DOP Corbières* -
Acqua minerale e caffè

Servizio Privilège

Kir al Blanc de Blancs - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* - 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

Il nostro chef Cédric Navarette e i suoi team



piatti vegetariani

*Una bottiglia (75 cl) per 4 persone.

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