

CROCIERA CON CENA

ANTIPASTO

Foie gras d'anatra del sud-ovest, chutney di zucca butternut, brioche parigina
Tortino di lumache e polpo confit, verdure croccanti, salsa al vino rosse

PORTATA PRINCIPALE

Branzino al forno, porri fondenti, salsa ai frutti di mare e agrumi
Scamone di vitello, purea di sedano rapa alle mandorle, sala agrodolce

DOLCE

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

Finger al cioccolato e popcorn

Vacherin semifreddo Virgin Piña Colada



Lenticchie beluga e tofu, coulis di crescione, sottaceti di cipolla rossa
Farro, verdure confit agli odori, brodo tartufato
Pera con tonka, salsa profiterole

BEVANDE

Servizio Etoile

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

Servizio Privilège

French Cancan Brut Nature Orange - 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

*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.