

PRANZO CROCIERA RISTORANTE

ANTIPASTO

Crema vichyssoise e haddock, panna montata pepata

Pâté di pollo in crosta, porcino, pera cotta, salsa Périgueux

Uovo in camicia, purea di sedano rapa, funghi Eryngii e patata arrosto, salsa al vino rosso

Lenticchie beluga e tofu, coulis di crescione, sottaceti di cipolla rossa ✓

PORTATA PRINCIPALE

Anatra all'arancia su letto di purè di pastinaca, salsa tradizionale all'arancia

Stracotto di manzo, verdure glassate, riso della Camargue, salsa bianca

Salmone al tegame, cavolo cinese e patate, tartare di alghe della Bretagna

Farro della Provenza, verdure confit agli odori, brodo tartufato ✓

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,
da scegliere all'inizio del pasto



Crostata meringata al limone

Mattonella ai tre cioccolati

Semifreddo al cioccolato e vaniglia

Zuppetta di ananas, sorbetto al limone e alle erbe ✓



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 DOP 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* - E DOP Médoc

OPPURE IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**

Acqua minerale e caffè

Servizio Premier

Coppa di Champagne POMMERY - Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* E DOP Médoc*

OPPURE DOP 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

*Una bottiglia (75 cl) per 4 persone. ** Vino rosato al posto del vino bianco e rosso - Una bottiglia (75cl) per 2 persone
Da consumare con moderazione, l'abuso di alcool è pericoloso per la salute. È vietato fumare a bordo.