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

Tortino di lumache e polpo confit, verdure croccanti, salsa al prezzemolo

Crema fredda di asparagi verdi con hummus al rafano

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

Filetto di pollo giallo francese con gamberi di fiume, funghi champignon e gnocchi

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

FORMAGGIO

Selezione del nostro affinatore di formaggi

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

DOLCE

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

Quadrato alla nocciola, coulis di albicocche

Zuppa fredda di lamponi e verbena

Charlotte ai frutti di bosco

Semifreddo esotica

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 AOC Corbières*
OPPURE IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Acqua minerale e caffè

Servizio Découverte

Coppa di champagne Pommery - Kir al Blanc de Blancs, Vino del Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* E AOC Corbières*
OPPURE IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Acqua minerale e caffè

Servizio Privilège

Coppa di Champagne Pommery, AOC Mâcon-Villages* E AOC Lussac Saint-Emilion *
OPPURE IGP pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**
Acqua minerale, caffè e dolci

Servizio Premier

Coppa di Champagne rosé e stuzzichini
AOC Mâcon Villages* E AOC Pessac-Léognan* OPPURE AOC Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**
Coppa di Champagne Pommery a fine pasto - Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

Il nostro chef Cédrick 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.