

# 游船午餐餐饮

## 前菜

- 绿胡椒鸡肉酥皮馅饼，配红洋葱和芒果酸辣酱
- 古早风味番茄拼盘，配奶油质地布拉塔奶酪，罗梅斯科酱 
- 鲑鱼细馅饼和卡波纳塔烩菜、辣酱、花生
- 冰镇绿芦笋浓汤，配辣根鹰嘴豆泥 

## 主菜

- 农家黄鸡胸肉，布鲁斯干酪馅卷面，菠菜和羊肚菌，浓缩汤汁
- 牛肉炖菜软糕，配糖渍洋葱、冰糖蔬菜和辣味酸黄瓜酱
- 金头鲷皮下煎鱼柳，普罗旺斯风味洋葱泥，初榨橄榄油酱
- 糖渍时蔬和香脆豆腐，藏红花番茄汁 

## 奶酪

- 奶酪大师自制熟成奶酪
- 星级服务：代替甜点或作为额外费用 (8€)

## 甜品

甜品由名店Lenôtre出品，  
请在用餐前选择



覆盆子香草马卡龙

Concerto创意甜品

杏仁杏子冰淇淋甜品 

蓝莓帕芙洛娃蛋糕



## 饮料套餐

提供葡萄酒和饮料菜单

### 星级套餐

白葡萄酒基尔酒 - 霞多丽维欧尼奥克西塔尼大区IGP葡萄酒\*和梅多克AOC葡萄酒\*  
或米内瓦AOC葡萄酒\*或Domaine de Coussergues酒庄品丽珠奥克西塔尼大区IGP玫瑰红葡萄酒\*  
矿泉水及咖啡

### 尊享套餐

白中白葡萄酒基尔酒 - 霞多丽维欧尼奥克西塔尼大区IGP葡萄酒\*和梅多克AOC葡萄酒\*  
或Domaine de Coussergues酒庄品丽珠奥克西塔尼大区IGP玫瑰红葡萄酒\*\*  
矿泉水及咖啡

### 顶级套餐

一杯香槟 - 霞多丽维欧尼奥克西塔尼大区IGP葡萄酒\*和梅多克AOC葡萄酒\*  
或Gérard Bertrand酒庄Source of Joy朗格多克有机AOC葡萄酒\*\*  
矿泉水、咖啡及零食

我们的厨师Cédrick Navarette和他的团队



素食建议

\*一瓶 (750毫升) 供4人饮用。

\*\* 以玫瑰红葡萄酒替代白葡萄酒和红葡萄酒 - 一瓶 (750毫升) 供2人饮用  
饮酒要适度，酗酒对健康有害。不吸烟的船。