

游船晚餐餐饮

前菜

海苔烟熏三文鱼心，鳄梨和澳洲青苹塔塔佐裙带菜

西南部鸭肝酱，红洋葱和芒果酸辣酱

蜗牛和腌制章鱼小馅饼，脆蔬菜，欧芹酱

冰镇绿芦笋浓汤，配辣根鹰嘴豆泥 

主菜

平锅煎鲈鱼，Sarda小圆面，水手酱佐蛤蜊

草本面包皮烤小牛腿肉，炖蔬菜和小土豆，浓缩肉汁

法国黄鸡胸肉柳配小龙虾，巴黎蘑菇和意式小丸子

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



榛子方块蛋糕，杏子果酱

覆盆子马鞭草汤 

红果夏洛特蛋糕

异域风情手指蛋糕



饮料套餐

提供葡萄酒和饮料菜单

星级套餐

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*或科比埃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

精选套餐

一杯香槟 - 霞多丽维欧尼白葡萄酒种奥克西塔尼大区IGP葡萄酒*和科比埃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

一杯香槟 - 马孔村AOC葡萄酒*和吕萨克-圣埃美隆AOC葡萄酒*
或Gérard Bertrand酒庄奥克西塔尼大区IGP灰白葡萄酒**
矿泉水、咖啡及零食

顶级套餐

一杯粉香槟及零食 - 马孔村AOC葡萄酒*和佩萨克-雷奥良AOC葡萄酒
*或Gérard Bertrand酒庄Source of Joy朗格多克有机AOC葡萄酒**
- 餐末香槟、矿泉水、咖啡及零食

我们的厨师Cédric 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。