

CROCIERA CON PRANZO

ANTIPASTO

Gamberi marinati, dadolata di pomodori, sorbetto di avocado

Paté di carne di volatile al limone di Mentone, porcini canditi, insalatina mista

Patate novelle, dadolata di olive taggiasche,
mousse di formaggio fresco all'erba cipollina

Vellutata di piselli e fave di soia, petali di bresaola

PIATTO PRINCIPALE

Merluzzo lessato con riduzione di gamberetti,
condimento al limone e coriandolo, fregola alle verdure

Fondente di vitello, salsa al rosmarino, verdure miste al burro

Spalla di agnello, carote al miele e aceto di lamponi

Parmentier di anatra, purea di pomodori alle spezie

FORMAGGI

Ossau-Iraty, confettura di ciliegie nere

Servizio Étoile: incluso al posto del dessert oppure in supplemento (5€)

DOLCE

Il dessert va scelto all'inizio del pasto

Fragole in sciroppo leggero al pepe di Timut, pesto di basilico, gelato al latte di mandorle

Crema al cioccolato Manjari, composta di lamponi, pepite di cacao tostate

Crostatina di albicocche e pistacchi, purea di albicocche alla vaniglia

Semifreddo allo yogurt, amarena e rabarbaro, salsa di ciliegie nere



BEVANDE E VINI

Servizio Étoile

Kir al vino bianco, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Minervois Terroir*
Acqua minerale e caffè

Servizio Privilège

Kir al Blanc de Blancs, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Médoc Les Fiefs des Mascareignes*
Acqua minerale e caffè

Servizio Premier

Coppa di Champagne e sfogliatine al formaggio, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*,
AOP Médoc Les Fiefs des Mascareignes*
Acqua minerale, caffè e mignon

*Una bottiglia (75 cl) per 4 persone

CROCIERA CON CENA

ANTIPASTO

Paté di foie gras di anatra, chutney di ciliegie, pane rustico tostato

Lumache Primavera con crema di porri con fave e champignon

Salmone leggermente affumicato, insalata croccante di finocchi e carciofi

Polpa di granchio, avocado al peperoncino di Espelette,
sedano rapa e mela verde

PIATTO PRINCIPALE

Filetto di branzino alle vongole, asparagi verdi, emulsione d'olio d'oliva al coriandolo

Filetto di manzo saltato, purea di patate al tartufo,
cipolla farcita al caviale di melanzane

Tris di anatra, ortolana di verdure

Scamone di vitello arrosto, verdure miste al burro e finferli

FORMAGGI

Servizio Étoile, Éléance o Privilège

Selezione del nostro affinatore di formaggi "La Ferme d'Alexandre"

Servizio Étoile o Éléance: incluso al posto del dessert oppure in supplemento (5€)

Servizio Premier

Comté stagionato 18 mesi

DOLCE

I nostri dessert sono delle creazioni della Maison L'ENOTRIE, va scelto all'inizio del pasto

Albicocche e pesche, crema chiboust al pistacchio

Concerto al cioccolato, crema alla vaniglia

Bostock ai frutti di bosco, sorbetto al lampone

Sorbetto ai confetti rosa, salsa di ciliegie



BEVANDE E VINI

Servizio Étoile

Kir al Blanc de Blancs con sfogliatine al formaggio, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
Acqua minerale e caffè

Servizio Éléance

Coppa di champagne e sfogliatine al formaggio, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
Acqua minerale, caffè e piccola pasticceria

Servizio Privilège

Coppa di Champagne e sfogliatine al formaggio, Mâcon Villages*, Puisseguin AOP Saint-Emilion Les Hauts du Bourdonnais*
Acqua minerale, caffè e piccola pasticceria

Servizio Premier

Coppa di Champagne rosé e sfogliatine al formaggio, Mâcon Villages*, AOP Saint-Estèphe Demoiselles de Sequana*
Un calice di Arbois Cuvée Béthanie, servito insieme ai formaggi
Coppa di Champagne servita con il dessert. Acqua minerale, caffè e piccola pasticceria

*Una bottiglia (75 cl) per 4 persone