

CROCIERA CON PRANZO

ANTIPASTO

Insalata di lenticchie beluga, salmone appena scottato e leggermente affumicato, condimento alle erbe aromatiche.

Pâté di pollame e foie gras in crosta, composta di cipolle rosse e uvetta

Uovo in cocotte con funghi e castagne, salsa bourguignonne, tartina al burro di porcini.

Vellutata di butternut, royale di funghi, semi di zucca tostati

PIATTO PRINCIPALE

Brandade di baccalà e haddock alle olive liguri, emulsione di olio al dragoncello

Brasato di spalla di manzo in salsa, verdure stufate, crema di broccoli

Suprema di pollo con sfoglia alle erbe, farro in salsa di limone confit

Filetto di merluzzo giallo, riso venere, salsa al brodo d'astice

FORMAGGIO

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

Savarin di frutta esotica, sciroppo al rum

Pera al vino rosso speziato, croccante di noci e mandorle

Crema al caffè con panna, dolcetto alle mandorle

Crostatina cioccolato e caramello



BEVANDE E VINI

La carta dei vini e delle bevande è disponibile su richiesta

Servizio Étoile

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

Servizio Privilège

Kir al Blanc de Blancs, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, DOP Médoc Duc de Chaleraï*
Acqua minerale e caffè

Servizio Premier

Coppa di Champagne
Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, DOP Médoc Duc de Chaleraï*
Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

CROCIERA CON CENA

ANTIPASTO

* Foie gras d'anatra del Sud-Ouest, chutney kumquat e albicocca
Lumache di Borgogna, composta di cipolle alla curcuma,
funghi champignon

Capesante, porri brasati, brodo al profumo di limone e tartufo.

* Crema di cavolfiore, gamberi marinati, gelatina di astice

PIATTO PRINCIPALE

* Branzino al burro di caviale, spinaci freschi, lenticchie beluga

Filetto di manzo Rossini, purè tartufato, zucca confit

Magret d'anatra agli agrumi, purè di patate dolci alle spezie

* Scamone di vitello, verdure brasate e verza al dragoncello, jus di vitello

FORMAGGIO

Servizi Étoile e Privilège

Selezione del nostro affinatore di formaggi «La Ferme d'Alexandre»

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

Servizio Premier

Comté stagionato 18 mesi accompagnato da un calice di Arbois Cuvée Béthanie

DOLCE

I nostri dessert sono delle creazioni della Maison L'ENÔTRÉ, da scegliere all'inizio del pasto

Gratin mela pera e caramello

* Spirale ai due cioccolati

Crostatina con meringa al limone

* Semifreddo nocciola e ribes nero



* **Servizio Découverte:** gli antipasti, i piatti e i dolci (assortimento per degustazione)



BEVANDE E VINI

La carta dei vini e delle bevande è disponibile su richiesta

Servizio Étoile

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

Servizio Découverte

Kir al Blanc de Blancs, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, DOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

Servizio Privilège

Coppa di Champagne, Mâcon Villages*, Puissequin DOP Saint-Émilion Les Hauts du Bourdonnais*
Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

Servizio Premier

Coppa di Champagne rosé e stuzzichino, Mâcon Villages*, DOP Saint-Émilion Marquis Prestige*
Coppa di Champagne servita con il dessert. Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon