

---

# CROCIERA CON CENA

---


## ANTIPASTO

Foie gras d'anatra in jus al vin brulé, pere cotte alle spezie e brioche tostata

Capesante, cipolle alla curcuma, daikon, carote et punta di liquirizia

Lumache con fregola sarda, germogli di crescione e salsa bordolese

Granchio granciporro, crema al pompelmo,  
avocado e semi di pomelo leggermente piccanti

Terrina di quinoa e tofu, vellutata leggera al crescione   
e sottaceti di cipolle rosse


## PORTATA PRINCIPALE

Filetto di branzino, risotto al sedano e frutti di mare,  
crema di gamberetti grigi e perle Arènkha

Scamone di vitello in crosta di noci, ravioloni di Royan, rafano, tuberine e uvetta

Filetto di manzo e foie gras in tegame, gnocchi, funghi cardoncelli e salsa al vino rosso

Anatra in salsa bigarade, polenta rustica cremosa e rape al tegame

Grano saraceno al tofu vellutato, verdure di stagione confit al naturale   
e brodo mantecato al vino

## FORMAGGIO

Selezione del nostro Affinatore di Formaggi

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


## DOLCE

*I nostri dessert sono creati dalla Maison LE NÔTIER, da scegliere all'inizio del pasto*

Opéra mango cocco maracuja con cubetti di mango

Crocante con crema di cioccolato ai due limoni, marmellata limone e mandorla

Bostock, ananas arrosto e sorbetto alla frutta esotica 

Omelette norvegese e salsa pera e agrumi 



## 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 Privilège

Coppa di Champagne, Mâcon Villages\*, DOP Lussac Saint-Emilion Château pont de Pierre\*  
Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

Servizio Premier

Coppa di Champagne rosé e stuzzichini, Mâcon Villages\*, DOP Saint-Estèphe Le Reflet de Laffitte Carcasset\*  
Coppa di Champagne servita con il dessert  
Il dolce è servito con una tisana della casa Chic des Plantes!  
Acqua minerale, caffè e pasticcini mignon

 vegetariano

*\*Una bottiglia (75 cl) per 4 persone. Da consumare con moderazione, l'abuso di alcool è pericoloso per la salute. È vietato fumare a bordo.*