



MITTAGSKREUZFAHRT

VORSPEISEN

- ✿ Marinierte Garnelen, Gemüse nach griechischer Art, Garsaft mit Safran
- ✿ Zucchini-Rucola-Cremesuppe, Tofu, Karottenreduktion mit grünem Curry ✓
- ✿ Geflügelpastete in knusprigem Mantel mit Pistazien, Aprikosen-Chutney
- ✿ Pelamide und Bett aus Tomaten nach traditioneller Art, Kalamata-Oliven, Thai-Sauce, Focaccia

HAUPTSPEISEN

- ✿ Entenbrust mit Pfirsichen, cremige Polenta, Erbsen, süß-saure Sauce
- ✿ Hanging Tender, Mini-Kartoffeln, reduzierte Béarnaise-Sauce
- ✿ Gebratener Lachs, Artischockenpüree nach provenzalischer Art, Kaisergranat-Creme
- ✿ Knusprige Polenta, confiertes Gemüse auf natürliche Art, Ratatouille-Jus ✓

KÄSE

- ✿ Von unserem Maître Fromager veredelter Käse
- ✿ *Etoile- und Découverte-Service: anstelle des Desserts oder als Extra (8 €)*

NACHSPEISEN

Die Desserts sind Kreationen aus dem Hause Lenôtre, werden zu Beginn der Mahlzeit ausgewählt.

- ✿ Eisriegel mit Frischkäse und Brombeeren
- ✿ Schokoladen-Himbeer-Carré
- ✿ Aprikosen-Mirliton
- ✿ Rote-Früchte-Nage mit Hibiskus ✓



MITTAGSKREUZFAHRT

GETRÄNKE

✿ Service Etoile

Kir mit Weißwein – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **ODER** AOP Minervois* **ODER**
IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Mineralwasser und Kaffee

✿ Service Découverte

Kir mit Blanc de Blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **ODER** AOP Minervois*
ODER IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Mineralwasser und Kaffee

✿ Service Privilège

Kir mit Blanc de Blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **UND** AOP Médoc*
ODER IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Mineralwasser und Kaffee

✿ Service Premier

Glas Champagner – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **UND** AOP Médoc* **ODER**
AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**
Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

✿ Service Premier Baie Vitrée

Glas Champagner – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **UND** AOP Médoc* **ODER**
AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**
Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

Unser Küchenchef Cédrik Navarette und seine Teams

* Eine Flasche (75 cl) für 4 Personen

** Roséwein anstelle des Weiß- und Rotweins – Eine Flasche (75 cl) für 2 Personen

In Maßen konsumieren, Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich. Nichtraucherboote.