

CRUCERO COMIDA

ENTRANTE

Ensalada de lentejas beluga con salmón semi-ahumado y vinagreta de finas hierbas

Hojaldre relleno de paté de ave y foie gras acompañado de confitura de cebolla roja y uvas

Huevos al plato con setas y castañas, salsa borgoñesa de vino tinto y bastones de pan aromatizados con boletus

Crema de calabaza con royal de setas y pipas de calabaza tostadas

PLATO PRINCIPAL

Brandada de bacalao y eglefino con aceitunas de Liguria y emulsión al aceite de estragón

Espaldilla de buey estofada con verduras cocidas a fuego lento y crema de brócoli

Pechuga de ave en costra de finas hierbas con guarnición de espelta y salsa de limón confitado

Lomo de abadejo con arroz negro y salsa de bogavante

QUESO

Ossau-Iraty con confitura de cerezas negras

Servicio Etoile: en sustitución del postre o con un suplemento (5€)

POSTRE

El postre se elegirá al principio de la comida

Bizcocho savarin de frutas exóticas almibarado con ron

Pera al vino tinto especiado con crujiente de nueces y almendras

Copa helada de crema de café a la vainilla con bizcocho financier de almendra

Tartaleta de chocolate y caramelo



BEBIDAS Y VINOS

Disponemos de carta de vinos y bebidas

Servicio Étoile

Cóctel kir de casis y vino blanco, vino variedad Chardonnay Viognier con IGP Pays d'Oc*, vino denominación de origen Minervois Terroir*
Agua mineral y café

Servicio Privilège

Cóctel kir de casis y champán Blanc de Blancs, vino variedad Chardonnay Viognier con IGP Pays d'Oc*, vino denominación de origen Médoc Duc de Chaleraï*
Agua mineral y café

Servicio Premier

Copa de champán
Vino variedad Chardonnay Viognier con IGP Pays d'Oc*, vino denominación de origen Médoc Duc de Chaleraï*
Agua mineral, café y pastelitos

CRUCERO CENA

ENTRANTE

* Foie gras de pato (denominación de origen Suroeste de Francia) con chutney de kumquat y albaricoque

Caracoles de Borgoña con confitura de cebolla a la cúrcuma y champiñones

Vieira con puerros fundentes y caldo agridulce al aroma de trufa

* Crema de coliflor con gambas marinadas y gelatina de bogavante

PLATO PRINCIPAL

* Lubina con mantequilla de caviar, espinacas salteadas y lentejas beluga

Turnedó de buey Rossini con puré trufado y calabaza confitada

Magret de pato con aroma de cítricos servido con puré de boniato especiado

* Cadera de ternera guisada en su jugo con verduras acompañada de repollo al estragón

QUESO

Servicios Étoile y Privilège

Quesos del día madurados por nuestro maestro quesero «La Ferme d'Alexandre»

Servicio Etoile: en sustitución del postre o con un suplemento (5€)

Servicio Premier

Queso Comté madurado durante 18 meses acompañado de una copa de Arbois de la bodega Béthanie

POSTRE

Nuestros postres son creación de la Maison LE NÔTRE, se elegirá a comienzo de la comida

Tarta de manzana y pera con cobertura crujiente al caramelo

* Pastel con volutas a los dos chocolates

Tartaleta de limón con merengue

* Pastel vacherin de merengue con avellanas y grosellas negras



* **Servicio Découverte** : entrantes, platos y postres (*servidos en porciones de degustación*)



BEBIDAS Y VINOS

Disponemos de carta de vinos y bebidas

Servicio Étoile

Cóctel kir de casis y champán Blanc de Blancs, vino variedad Chardonnay Viognier con IGP Pays d'Oc*, vino denominación de origen Corbières Domaine Georges Bertrand*. Agua mineral y café

Servicio Découverte

Copa de champán servida, vino variedad Chardonnay Viognier con IGP Pays d'Oc*, vino denominación de origen Corbières Domaine Georges Bertrand*. Agua mineral, café y pastelitos

Servicio Privilège

Copa de champán, vino Mâcon Villages*, vino denominación de origen Puisseguin Saint-Emilion Les Hauts du Bourdonnais*
Agua mineral, café y pastelitos

Servicio Premier

Copa de champán rosado servida con aperitivo, vino Mâcon Villages*, vino denominación de origen Saint Estèphe Marquis Prestige*
Copa de champán servida con el postre. Agua mineral, café y pastelitos