

ОБЕД-КРУИЗ



Холодный суп-пюре со спаржей, буррата с перцем

Утиный паштет, фуа-гра, деревенский хлеб

Хрустящий салатный латук, соус «Цезарь»

Бургундские улитки, томатное фондю с гренками

★ ★ ★ ★ ★

Треска по-провансальски, руккола с оливковым маслом и лимонным соком

Сочная телятина с грибами и томатами, овощное пюре

Лопатка ягненка конфи, пшеничная крупа с изюмом

Ромштекс из говядины, картофельное пюре, оливковый соус

★ ★ ★ ★ ★

Изысканный сыр дня, выбранный специалистом по сырам компании «La Ferme d'Alexandre»

Обслуживание Etoile: вместо десерта или за дополнительную плату (5 евро)

★ ★ ★ ★ ★

Гратен из белых персиков «Мельба» из Гаскони

Маленькая порция кофейного крема, кекс с миндалем

Клубника в десерте наж с лесными ягодами

Мороженое из нуги по саваренскому рецепту, абрикосы, кислая вишня, фисташки

★ ★ ★ ★ ★

Категория Etoile

Кир на основе белого вина Pays d'OC IGP Chardonnay Viognier*, Minervois Terroir*
Минеральная вода и кофе

Категория Privilège

Кир на основе белого вина из белого винограда (Blanc de Blancs)
Pays d'OC IGP Chardonnay Viognier*, Médoc Terre des Granges*
Минеральная вода и кофе

Категория Premier

Бокал шампанского и мини-пирожные, Pays d'OC IGP Chardonnay Viognier*, Médoc Terre des Granges*
Минеральная вода, кофе и сладкие лакомства

*Одна бутылка (0,75 л) на 4 человек

УЖИН-КРУИЗ



Холодная закуска из маринованного лосося

Утиное фуа-гра, приготовленное в натуральном виде, с трюфельным соусом

Креветки с ранними овощами, розовый уксусный соус

Заливное из омара по-парижски (+ 5 евро)

★ ★ ★ ★ ★

Филе каменного окуня, кабачки, оливки, базилик, кислый соус

Говяжье филе со сморчками в сметане

Утиная грудка с инжиром под кисло-сладким соусом

Телячий ростбиф в гранатовом сиропе с лисичками и натуральной подливой

Наш шеф-повар предлагает вам дополнить блюда различными гарнирами в зависимости от наличия и сезона

★ ★ ★ ★ ★

Изысканные сыры дня, выбранные специалистом по сырам компании «La Ferme d'Alexandre»

Обслуживание Etoile или Élégance: вместо десерта или за дополнительную плату (5 евро)

★ ★ ★ ★ ★

Легкий десерт из белого шоколада*

Пирожное с малиной*

Миндальное печенье с малиной

Меренговый торт с ванилью (клубникой)

*Десерт кулинарии LE HÔTEL

★ ★ ★ ★ ★

Категория Etoile

Кир на основе белого вина из белого винограда (Blanc de Blancs) и мини-пирожные,
Pays d'OC IGP Chardonnay Viognier*, Corbières Domaine Georges Bertrand*
Минеральная вода и кофе

Категория Élégance

Бокал шампанского и мини-пирожные, Pays d'OC IGP Chardonnay Viognier*,
Corbières Domaine Georges Bertrand*
Минеральная вода, кофе и сладкие лакомства

Категория Privilège

Бокал шампанского и слойки с сыром, Mâcon Villages*, Montagne St Emilion Château La Chapelle*
Минеральная вода, кофе и сладкие лакомства

Категория Premier

Бокал розового шампанского и слойки с сыром, Mâcon Villages*, Saint-Estèphe Château Morin*
Бокал шампанского подается вместе с десертом. Минеральная вода, кофе и сладкие лакомства

*Одна бутылка (0,75 л) на 4 человек

