

# УЖИН-КРУИЗ



Охлажденный суп-пюре из кабачков с креветками и творожной массой из овечьего молока

Молодая полба и весенние овощи под соусом песто из ароматных трав

Тушеная утиная печень фуа-гра, гарнир с ревенем

Спинка маринованного лосося, овощи и греческий соус с кориандром



Филе каменного окуня, весенние овощи, соус из крабового бульона

Говяжье филе, тушеные овощи, перигорский соус

Утка-мандаринка, лисички с помидорами, подкисленный сок с пряностями

Телячий ростбиф, тушеный салат-латук, соус с небольшим количеством сливок

Все блюда подаются с гарниром из: картофельного пюре на оливковом масле



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

Специальный сервис «Etoile» или «Élégance»: вместо десерта или за дополнительную плату (5 евро).



Теплый гратен с красными ягодами и кедровыми орешками

Вишнево-шоколадное пирожное «Кумир»

Абрикосовое пюре

Меренговый торт с белыми и виноградниковыми персиками

Наши десерты готовятся кондитерским домом **LE NÔTRE**

**Десерт необходимо выбрать в начале ужина**



## **Обслуживание Etoile**

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

## **Обслуживание Élégance**

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

## **Обслуживание Privilège**

Бокал шампанского и слойки с сыром, Mâcon Villages\*, Puissequin AOP Saint-Emilion Les Hauts du Bourdonnais\*  
Минеральная вода, кофе и сладкие лакомства

## **Обслуживание Premier**

Бокал розового шампанского и слойки с сыром, Mâcon Villages\*, AOP Saint-Estèphe Demoiselles de Sequana\*

Бокал шампанского подается вместе с десертом. Минеральная вода, кофе и сладкие лакомства

\*Одна бутылка (0,75 л) на 4 человек