

Lunch Cruise - Orsay Menu

開胃菜可選：

鴨肝、蜜漬芒果鳳梨、酥脆覆盆莓乾

其他開胃菜選擇：

馬茲瑞拉起司蘿勒醬、帕瑪森脆餅、新鮮小番茄

鴨肝配鹽晶、蜜漬芒果鳳梨

藜麥柚子味蝴蝶蝦杯

酥脆麵包配黑橄欖醬、紅鮭魚條、蔬菜芽

**

主菜可選：

雞腿配烤馬鈴薯及新生蔬菜

蒸無鬚鱈魚片佐朝鮮薊及燉黃蘿蔔

牛腿排配香煎綜合蔬菜、烤馬鈴薯 (+7€)

**

甜點可選：

巧克力果仁糖千層酥配覆盆莓醬

或是其他選擇：

鹽味香蕉奶油焦糖塔

香草卡士達配糖漬杏桃

黑巧克力馬卡龍、酥脆巧克力餅乾條

各類草莓配上發泡奶油及小棉花糖

**

飲品：

1/2瓶任選葡萄酒：

Touraine AOC Sauvignon Luc Poulain (白酒) 或是
Touraine AOC Domaine des Echardières (粉紅酒) 或是
Bordeaux AOC les Mercadières (紅酒)

1/2瓶礦泉水

素食菜單：

番茄羅勒西班牙冷湯配上義大利巴撒米克香醋

**

烤馬鈴薯、煎綜合蔬菜、朝鮮薊醬

**

當季水果蜜餞、梨子泥、黑巧克力餅乾

兒童餐：

時令開胃菜

**

從上方主菜菜單任選一道

**

巧克力布丁蛋糕

**

柳橙汁、可口可樂或是水

***菜單僅供參考，可能根據季節調整**