

Dinner Cruise - Saveurs Menu with Champagne

前菜可選：

馬茲瑞拉起司羅勒醬、帕瑪森脆餅、新鮮小馬鈴薯
鴨肝配鹽晶、芒果鳳梨糖漿
藜麥柚子味蝴蝶蝦杯
酥脆麵包配黑橄欖醬、紅鯡魚條、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：

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杯Louis Constant香檳酒
1/2瓶Louis Constant香檳酒

或是

1/2瓶葡萄酒：

Chablis AOC le Finage - La Chablisienne (白酒) 或是
Côte de Provence AOC Cuvée du Golfe de Saint Tropez (粉紅酒) 或是
Medoc AOC Château Lacombe Noillac Medoc (紅酒) 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**