

游船午餐

菜单有效期为2018年10月3日至2019年4月2日

前菜

焗丝滑土豆糊奶油及黑线鳕，胡椒发泡鲜奶油
口蘑及牛肝菌意式饺子，东南瓜汤浓汁
栗子香李鸡肉酱，大茴香糖渍梨果酱
腌鲜虾，甜口白洋葱及芒果厚奶油酱

主菜

煎三文鱼，热醋汁黑蛤扁豆，龙虾浓汁
酱油烤猪胸肉，多菲内奶油烤马铃薯千层派
烤农家鸡，绵口抱子甘蓝，宝塔菜及东南瓜
香菜凤尾鱼酱炖小牛肉，炖牛骨汁糖渍蔬菜及细滑欧防风泥

奶酪

我们的奶酪师制作的奶酪

星级套餐服务：可选择奶酪替换甜品，或选择另加奶酪（5€）

甜点

甜品请在用餐前选择

香梨千层酥及冰糕，异域风酱汁
小罐榛果奶油，柠香起泡鲜奶油，可可味坚果屑
巧克力蛋糕
美食家攒奶油蛋白脆饼，巧克力酱



饮料与酒水

您可参阅酒水饮料单

星级套餐服务

白葡萄酒基尔酒，奥克地区霞多丽维欧尼白葡萄酒*，米内瓦法定产区风土红葡萄酒*
矿泉水与咖啡

尊享套餐服务

白中白基尔酒 - 霞多丽维欧尼白葡萄种 - 梅多克产区AOP级 « Château la Hourcade »*
矿泉水及咖啡

头等套餐服务

一杯香槟 - 霞多丽维欧尼白葡萄种 - 梅多克产区AOP级 « Château la Hourcade »*
矿泉水，咖啡，点心

*4人共享1瓶（750毫升）。请适量饮用，酗酒有害健康。船上请勿吸烟。

游船晚餐

菜单有效期为2018年10月3日至2019年4月2日

前菜

温淡香料西南肥鹅肝酱，大茴香味香梨泥
香菜凤尾鱼酱欧洲大扇贝，栗子碎，奶油东南瓜酱
甜菜头腌三文鱼，西西里风炖糖渍菜咸挞
波尔多风炖蜗牛，意大利烩饭式根芹配风干牛肉屑

主菜

罗西尼风牛排，松露汁细滑土豆泥
烤狼鲈，上普罗旺斯双粒小麦及南蒂阿酱
母鸭菲力肉，红酒炖梨，农家玉米粥及越橘类酱汁
白汁煎炖小牛臀肉，炖硬柄小皮伞菇及意式玉棋 -

奶酪

我们的奶酪师制作的奶酪

星级套餐服务：可选择奶酪替换甜品，或选择另加奶酪（5€）

甜点

以下甜品由名店LE NÔTRE出品，请在用餐前选择

香李酱，芝士蛋糕酱，干果瓦脆
椰子味瓦士兰奶油蛋糕，冬季鲜果酱
异域风皇冠奶油圆蛋糕
香梨巧克力松软蛋糕



饮料与酒水

您可参阅酒水饮料单

星级套餐服务

白中白香槟基尔酒，奥克地区霞多丽维欧尼白葡萄酒*，科尔比埃法定产区乔治伯通酒庄红葡萄酒*
矿泉水和咖啡

尊享套餐服务

一杯香槟 - 马孔村庄 - 吕萨克-圣埃米利产区AOP级 « Château pont de pierre »*
矿泉水，咖啡，点心

头等套餐服务

一杯粉红香槟与开胃小吃，勃艮第马孔村白葡萄酒*，波尔多圣埃斯泰夫法定产区侯爵名贵红葡萄酒*
甜品配一杯香槟。

甜点可搭配本店自家热茶享用 雅致植物！
矿泉水，咖啡，点心

*4人共享1瓶（750毫升）。请适量饮用，酗酒有害健康。船上请勿吸烟。