

游船午餐

前菜

冰绿芦笋淡奶酱，浓缩橙子配小杏仁蛋糕，橄榄碎

鹅肝酱牛肉冻，糖渍蔬菜，罗勒西红柿泥

金枪鱼埃斯普莱特辣椒酥薄饼，酸甜茄子烩蔬菜，佐微辣酱汁

凯撒沙拉风塘心蛋，金枪鱼碎及腌鲻鱼子粒

主菜

普莱特辣椒烤明虾，意大利杂菜浓汤配撒丁岛硬麦粗面意粉，佐芝麻菜香西红柿芡汁

奶油汁香煎农家鸡，土豆软化茴香味胡萝卜塔，佐辣根汁

三分熟鳕鱼鳕鱼柳，茴香鳀鱼酱，糖渍柠檬西红柿法国小洋芋，佐橄榄油蒜泥酱

鲜嫩牛后臀肉排配普罗旺斯橄榄酱，甜椒果酱，杏仁四季豆巴马臣奶酪沙拉

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

草莓枫丹白露奶油蛋糕，草莓泥酱，野草莓，糖渍姜沫，及杏仁手指饼干

奶油小麦蛋糕，脆口糖浆裹杏仁车厘子

新鲜覆盆子，覆盆子味雪葩及果酱泡芙

夏日歌剧院蛋糕，覆盆子风味巧克力



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

白中白香槟基尔酒，奥克地区霞多丽维欧尼白葡萄酒*，波尔多梅多克法定产区夏乐雷公爵红葡萄酒*
矿泉水与咖啡

头等套餐服务

一杯香槟，奥克地区霞多丽维欧尼白葡萄酒*，波尔多梅多克法定产区夏乐雷公爵红葡萄酒*
矿泉水，咖啡，点心

游船晚餐

前菜

白色及绿色芦笋，橄榄碎，佐马尔泰斯柑橘酱

鹅肝酱，大黄及车厘子酱，杏仁碎

酸口蔬菜加三文鱼背柳，布拉塔奶酪奶油汁，香脆茴香

新鲜原味黄道蟹，配鳄梨泥，佐白酒奶香汁，藜麦蛋奶酥及青柠

主菜

烤狼鲈鱼柳，柠檬香黄油鲜蔬，番杏嫩叶，佐高汤原汁

香煎小牛腿肉，意式土豆丸子，配鸡汤菌及香软杏果，佐芝麻菜味酱汁

母鸭胸肉，车厘子酱，百里香味白萝卜及蚕豆

砂拉越胡椒烤腓里牛排，橄榄奶香脆口玉米糊，雪利醋

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LENÔTRE出品，请在用餐前选择

酸樱桃草莓瓦士兰夹心冰糕，罗勒掼奶油，蛋白糖霜脆饼

马鞭草意式奶冻，考杏子，杏仁瓦脆薄片

雷诺特（Lenôtre）特制雪士烤桃子白雪蛋糕

帕西巧克力协奏曲蛋糕，新鲜覆盆子及覆盆子酱



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，勃艮第马孔村白葡萄酒*，波尔多皮斯甘圣埃米隆法定产区上布多内红葡萄酒*
矿泉水，咖啡，点心

头等套餐服务

一杯粉红香槟与小吃，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
矿泉水，咖啡，点心