

秋冬菜单

头盘 (任选)

扇贝肉配南瓜板栗

勃艮第式蜗牛, 牛肝菌, 配阿尔比菲拉甜椒酱汁

法国西南鸭肝蘸芥末酱, 配燕麦葡萄干面包

蟹肉洋蓟蔬菜沙拉, 配松露醋汁

主菜 (任选)

煎鲟鱼, 蔬菜配海螯虾小麦原汤

牛臀肉配胡萝卜土豆泥

酸橙汁淋风味烤雏鸭, 配奶油玉米糊

煎牛肉, 烹制西式酿蘑菇, 松露汁淋鲜奶油烤土豆

餐厅精选奶酪源自优质奶酪供应商
“亚历山大农庄”

星级服务及奶酪可代替套餐中的甜点, 或另加付5 欧单点

甜点 (任选)

鲜奶油焦糖烤布里欧面包配杏仁冰淇淋

歌剧院蛋糕

柠檬风味蛋白脆饼

香草奶油夹心蛋糕缀勃艮第黑加仑

本餐厅甜点创意源自 La Maison Lenôtre (法国知名甜点品牌)

服务等级

星级服务

座位: 2 至 8 人方桌, 按照当时入座情况进行调整。**冷盘:** 鸡尾酒配奶酪千层酥。**葡萄酒:** 法国东南部奥克地区 IGP 白葡萄酒 Chardonnay Viognier* 以及 AOP Corbières George Bertrand*。矿泉水及咖啡。

优雅服务

座位: 2 至 8 人方桌, 可全方位观景。**冷盘:** 香槟配奶酪千层酥。**葡萄酒:** 法国东南部奥克地区 IGP 白葡萄酒 Chardonnay Viognier* 以及 AOP Corbières George Bertrand*。矿泉水, 咖啡。**附赠:** 菜单一份以及游船线路地图。

特级服务

座位: 2 至 4 人方桌, 靠窗就坐, 与塞纳河零距离。**冷盘:** 香槟配奶酪千层酥。**葡萄酒:** 勃艮第 Mâcon Village* 白葡萄酒以及波尔多圣埃米利翁 AOP Les Hauts du Bourdonnais* 红葡萄酒。矿泉水, 咖啡。**附赠:** 菜单一份以及游船线路地图。

头等服务

座位: 2 至 8 人圆桌, 船首就坐独享塞纳河全景。**冷盘:** 粉红香槟配奶酪千层酥。**葡萄酒:** 勃艮第 Mâcon Village* 白葡萄酒以及波尔多梅多 Saint-Estèphe AOP Domoiselles de Sequana* 红葡萄酒。矿泉水, 咖啡。**附赠:** 赠送一杯香槟以搭配甜点, 菜单一份以及游船线路地图。

*一瓶葡萄酒 (75cl) 供 4 人享用