

巴黎塞納河 La Marina 晚餐遊船(風味菜單含飲料)

前菜

莫扎雷拉起士、羅勒奶油、帕瑪森脆片、新鮮小番茄

Mozarella and basil cream, parmesan crisps, small fresh tomatoes

或

鹽晶肥鴨肝、芒果鳳梨蜜餞

Duck foie gras with salt crystals, mango-pineapple compote

或

柚子調味蝴蝶蝦佐藜麥

Verrine of quinoa, yuzu flavoured butterfly shrimp

或

黑橄欖醬配硬麵包、紅緋魚切片、蔬菜芽

Crusty bread with black tapenade, fillet of red mullet, vegetable sprouts.

**

主菜

禽腿、烤迷你馬鈴薯、新鮮蔬菜

Poultry leg, baby roast potatoes, mini new vegetables

或

清蒸鱈魚排、朝鮮薊奶油、燉黃蘿蔔

Steamed hake steak, artichoke cream and slow-cooked yellow carrots

或

牛排、清炒綜合蔬菜、烤馬鈴薯(需另加 7 歐)

Rump steak, pan-fried mixed vegetables, potato rosette (+7 €)

**

甜點

鹽味焦糖奶油香蕉塔

Banana-salted butter caramel tart

或

香草卡士達及糖漬杏桃

Vanilla custard and candied apricot

或

黑巧克力馬卡龍、脆棒

Dark chocolate macaroon, crisp mikado

或

各種草莓、鮮奶油、迷你棉花糖

Variety of strawberries, whipped cream and mini marshmallows.

**

飲料

1 杯調酒

½瓶白酒

Touraine AOC Sauvignon Luc Poulain (blanc)

或

½瓶粉紅酒

Touraine AOC Domaine des Echardières (rosé)

或

½瓶紅酒

Bordeaux AOC les Mercadières (rouge)

½瓶礦泉水

½ bottle of mineral water

**

素食菜單

羅勒松子番茄冷湯配上巴薩米克醋

Tomato gazpacho with basil and pine kernels, tender shoots in balsamic vinegar

烤迷你馬鈴薯、清炒綜合蔬菜、佐朝鮮薊醬

Baby roast potatoes, pan-fried mixed vegetables, artichoke cream

季節性水果、梨醬、黑巧克力餅乾

Seasonal tutti frutti, pear purée, dark chocolate biscuit

兒童菜單

前菜

季節前菜

主菜

上述主菜任選一道

甜點

巧克力蛋糕

飲料

果汁或可樂或水

上述菜單僅供參考，會依季節更換菜色