

VOYAGE A BORD DE DON JUAN II



YACHTS DE PARIS

Dîner-croisière à bord de Don Juan II
Dinner-cruise aboard Don Juan II

MENU hors boissons <i>MENU drinks excluded</i>	220€ ttc / personne €220 / person (incl. VAT)
ACCORD mets & vins* <i>Drinks included FORMULA**</i>	270€ ttc / personne €270 / person (incl. VAT)
EMBARQUEMENT <i>BOARDING</i>	de 19h45 à 20h15 <i>from 7.45 pm to 8.15 pm</i>
CROISIÈRE <i>CRUISE</i>	de 20h30 à 23h15 <i>from 8.30 pm to 11.15 pm</i>
RÉSERVATION <i>BOOKING</i>	+33 (0) 1 44 54 14 71 <i>reservations.dj2@ydp.fr</i>

Port Henri IV - 75004 Paris

Transfert limousine sur demande / *Limousine transfer on request.*
Parking gratuit sur le quai / *Free parking space available on the quay.*

*1 coupe de Champagne, 1 verre de vin blanc, 1 verre de vin rouge, eaux minérales, thé ou café

**1 glass of Champagne, 1 glass of white wine, 1 glass of red wine, mineral water, tea or coffee



Menu l'Esprit de Paris
L'Esprit de Paris Menu

PATIENCE / PRESTARTER

Le Tourteau, légumes d'un minestrone, condiment pistou

Crab, minestrone vegetables, pistou relish

ENTRÉE / STARTER

Le Homard cuit à la nage, déclinaison autour de la tomate

Lobster cooked 'à la nage', variations on the tomato

PLATS / MAIN COURSES

Le Veau autour de la courgette, la fleur farcie à la caponata

Veal and courgettes, the flower stuffed with caponata

FROMAGE / CHEESE

Sur une sélection de Maxime Quatrehomme :

le Saint-Nectaire & la Tomme de Laguiole

A Maxime Quatrehomme selection:

Saint-Nectaire & Tomme de Laguiole

DESSERT / DESSERT

Le baba à la Framboise, sirop de thé à la menthe, crème fouettée légère

Baba with Raspberries, mint tea syrup and light whipped cream

MIGNARDISES / MINIATURE PASTRIES

Les Coniseries entrent en scène

Confectionery creations take center stage



www.ydp.fr