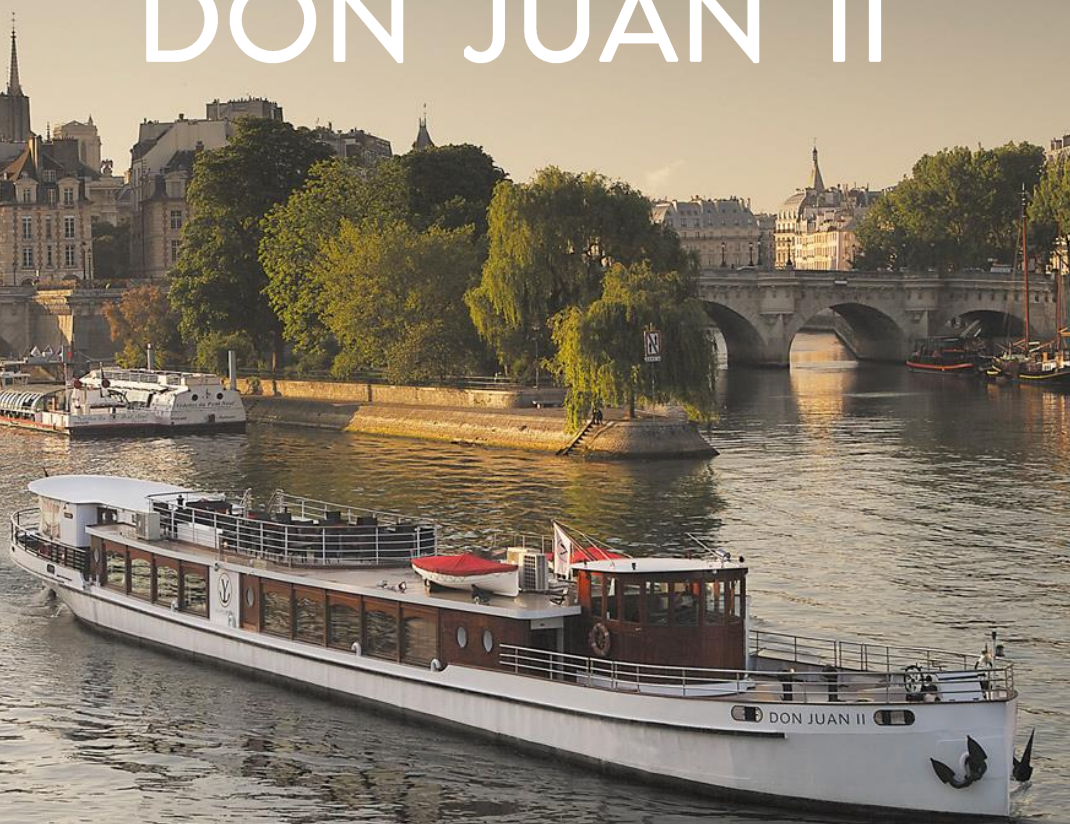


VOYAGE A BORD DE DON JUAN II



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, condiment tomates au basilic et croustille de lin

Crab, tomato-basil relish and toasted flax seed bread

ENTRÉE / STARTER

Le Homard cuit à la nage, asperges BIO des Landes et marmelade d'agrumes sauce maltaise

Lobster cooked à la nage, organic asparagus from the Landes region
and citrus fruit marmalade, maltaise sauce

PLATS / MAIN COURSES

Le Veau aux morilles et le petit pois dans tous ses états

Veal with morels and a medley of peas

FROMAGE / CHEESE

Le Saint-Nectaire & Le Grand Aubrac

Saint-Nectaire & Grand Aubrac cheeses

DESSERT / DESSERT

La Fraise en tourbillon glacé, accompagnée d'un Banyuls cuvée Marie Thérèse Reig 2015, domaine de la Rectorie

Strawberries in a frozen whirlwind, served with Banyuls
cuvée Marie-Thérèse Reig 2015, Domaine de la Rectorie

MIGNARDISES / MINIATURE PASTRIES

Les Confiseries entrent en scène

Confectionery creations take center stage



www.ydp.fr