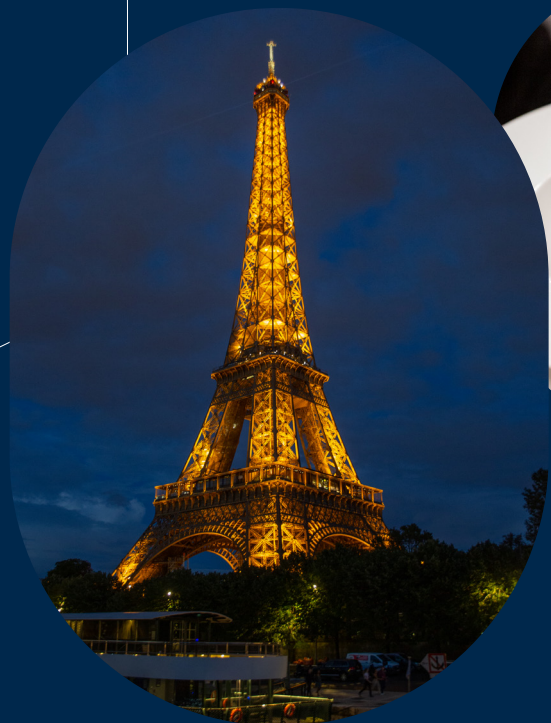




LE SEINE S'ILLUMINE,

CÉLÉBRER LA FÊTE NATIONALE



Ce soir-là, l'équipage de Ducasse sur Seine accueillera exceptionnellement ses voyageurs depuis l'escale de Grenelle. Peu après 20h, le bateau s'éloignera du ponton sans un bruit, pour parcourir la ville le temps d'un délicieux voyage.

Pour l'occasion, le chef Pierre Marty a imaginé un menu de fête accompagné de vins prestigieux, minutieusement choisis par le sommelier Guillaume Sicsic.

La croisière se terminera à quelques mètres de la Tour Eiffel pour observer, depuis un emplacement privilégié, les illuminations et feux d'artifice du 14 Juillet.



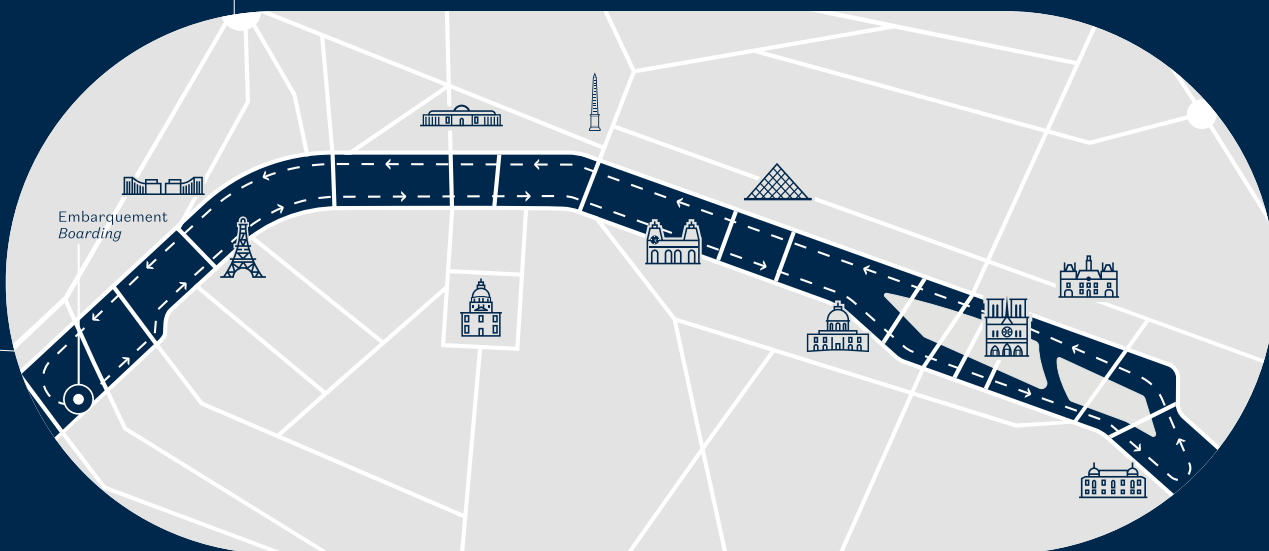
640€ CROISIÈRE DÎNER AVEC MENU 6 PLATS  
& ACCORD METS ET VINS

480€ CROISIÈRE DÎNER AVEC MENU 6 PLATS HORS BOISSONS



## VOTRE PARCOURS

À l'occasion de cette soirée hors du commun, vous admirez les quais de Seine animés par les festivités du 14 juillet. De retour à quai avant 23h, vous pourrez profiter du feu d'artifice tiré depuis la Tour Eiffel\*.



## ACCÈS & STATIONNEMENT

**Port d'attache exceptionnel**  
Escale de Grenelle

### Accès en voiture

Parking centre commercial Beaugrenelle,  
5, Quai André Citroën (Paris 15), 7j/7

Parking Kennedy / Radio France,  
1, av. du Pdt Kennedy (Paris 16),  
454 places, 24h/24 7j/7

### Accès en métro

Ligne 6 : station Bir-Hakeim  
RER C : station Champ de Mars Tour Eiffel

## INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

Début de la croisière à 20h15  
Feu d'artifice à 23h00

T : +33 1 58 00 22 08  
E : contact@ducasse-seine.com

[www.ducasse-seine.com](http://www.ducasse-seine.com)

FÊTE N D T I O N D L E 1 4 0 7



*BULLE - BUBBLE*

NM **Champagne** ~ Brut Impérial ~ MOËT & CHÂNDON



*BLANC - WHITE*

2020 **Muscadet Sèvre & Maine sur Lie** ~ Terre de Pierre  
DOMDINE LUNEDU-PDPIN

2020 **Saint-Joseph** ~ Paradis Saint-Pierre  
DOMDINE COURSDON

2019 **Vougeot** ~ DOMDINE BERTOGND



*ROUGE - RED*

2011 **Margaux** ~ Ségla ~ DOMDINE CHÂNEL



*DESSERT*

2005 **Barsac 1<sup>er</sup> Cru Classé** ~ CHÂTEAU CLIMENS



**Fine gelée de melon, gingembre et caviar gold**

*Delicate melon gelée, ginger and gold caviar*



**Daurade royale marinée, tomates de pleins champs**

*Marinated gilt head bream, field tomatoes*



**Cookpot de pommes de terre et truffe d'été**

*Cookpot of potatoes and summer black truffle*



**Homard bleu au naturel, courgette violon et marjolaine**

*Blue lobster, violon courgette and marjoram*



**Pièce de veau au sautoir, carottes multicolores, jus corsé**

*Seared piece of veal, rainbow carrots, cooking jus*



**Fontainebleau à la verveine, framboises et groseilles**

*Verbena Fontainebleau, raspberries and redcurrants*



**Iéna à la vanille, caramel et chocolat de notre Manufacture**

*Iéna vanilla delight, caramel and chocolate*