

# 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>	280€ ttc / personne €280 / 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 Caviar et la pomme de terre, crème Dubarry  
*Mashed potatoes with Caviar, 'Dubarry' cream*

ENTRÉE / STARTER

Le Homard en croûte viennoise, risotto au citron infusé  
*Lobster in Viennese crust, lemon-infused risotto*

PLAT / MAIN COURSE

Le Veau confit aux châtaignes et raisins,  
butternut aux noisettes torréfiées  
*Veal confit with chestnuts & grape,  
butternut squash and roasted hazelnuts*

FROMAGE / CHEESE

Le Brillat-Savarin truffé d'une crème de mascarpone  
et compotée de poire badiane  
*Brillat-Savarin cheese with truffle mascarpone cream  
and badian pear condiment*

DESSERT / DESSERT

L'Ananas caramélisé, crème vanille, sorbet exotique et la fameuse Arlette  
*Caramelised Pineapple, vanilla cream, exotic fruits sorbet & Arlette biscuit*

MIGNARDISES / MINIATURE PASTRIES

Les Confiteries entrent en scène  
*Confectionery creations take center stage*



[www.ydp.fr](http://www.ydp.fr)