

DINNER CRUISES – LA PARISIENNE (6:15PM)

STARTER

South-West region duck foie gras with mango and red onion chutney

Smoked salmon fillet heart with nori seaweed, avocado and Granny Smith apple tartare with wakame

MAIN COURSE

Baked sea bass, fregola sarda pasta and marinara sauce with cockles

Herb-crusted veal rump with stewed vegetables, new potatoes and rich jus

DESSERT - Our desserts are created by Maison Lenôtre, please choose at the beginning of the meal

Raspberry and verbena soup

Hazelnut square with apricot coulis



CROISIÈRE DINER – 18H15 - MENU

ENTRÉES

Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney d'oignons rouges et mangue

Cœur de saumon fumé aux algues nori, tartare d'avocat et pomme Granny au wakamé

PLATS

Bar cuit au plat, fregola Sarda, sauce marinière aux coques

Quasi de veau en croûte d'herbes, légumes mijotés et pommes grenaille, jus corsé

DESSERTS - Les desserts sont une création de la maison Lenôtre

Soupe de framboises et verveine

Carré noisettes, coulis abricot

