

CROISIÈRE PARISIENNE - 18H15 - MENU

ENTRÉES

- Tarte fine d'escargots, fondue d'échalotes, lentins de chêne, crumble au beurre persillé, sauce Bourguignonne
- Foie gras de canard français, chutney de fruits secs

PLATS

- Filet de bar cuit au plat, pilaf d'orge perlé et cèleri rave, coulis de homard à l'estragon
- Suprême de pintade française, polenta de maïs à la châtaigne, sauce salmis

DESSERTS - Les desserts sont une création de la maison Lenôtre

- Rose des sables praliné et noisettes
- Forêt-Noire

