

CROISIÈRE PARISIENNE - 18H15 - MENU

ENTRÉES

- Foie gras de canard français, chutney de poire aux épices douces
- Tarte fine d'escargots, fondue d'épinards et champignons, sauce bordelaise, émulsion d'ail doux

PLATS

- Bar cuit au plat, petit épeautre fondant, butternut et céleri, coulis de crustacés à l'estragon
- Filet de canette aux épices, déclinaison de carottes, sauces aux agrumes

DESSERTS - Les desserts sont une création de la maison Lenôtre

- Entremets glacé poire et amande 
- Tarte au chocolat, croustillante et crémeuse



CROISIÈRE PARISIENNE - 18H15 - BOISSONS

- Service Étoile - Kir au blanc de blancs - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières * - Eau minérale et café
- Service Privilège - Kir au blanc de blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières*- Eau minérale et café
- Service Premier - Coupe de Champagne et amuse-bouche – AOP Mâcon Villages* – AOP Pessac-Léognan* – Eau minérale et café

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes