



MENUS

Automne / Hiver
2021 - 2022



CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - MENU

ENTRÉE

- Foie gras de canard du Sud-Ouest, marmelade de poire à la badiane
- Noix de Saint-Jacques, oignons au curcuma, radis blancs et carottes, point de réglisse
- Escargots à la bourguignonne, coulis de persil
- Pressé de quinoa et tofu, velouté au cresson et pickles d'oignons rouges 

PLAT

- Bar rôti, petit épeautre de Haute-Provence et émulsion homardine
- Quasi de Veau sauce Périgueux, mousseline de pommes de terre et coulis truffé
- Filet de canette bigarade à l'orange, polenta crémeuse et navets braisés
- Sarrasin comme un risotto au tofu soyeux, légumes de saison confits au naturel, bouillon aux herbes 

FROMAGE

- *Fromages affinés par notre Maître Fromager – Service Étoile et Découverte : en remplacement du dessert ou en supplément (5€)*

DESSERT- Les desserts sont une création de la maison Lenôtre

- Vacherin exotique, mangue, coco, passion 
- Entremets chocolat croustillant et praliné noisette 
- Bostock, ananas rôtie et glace vanille 
- Opéra

CRÉATIONS
DE LA MAISON
LENÔTRE
PARIS



CROISIÈRE DINER - 20H30 – MENU carte réduite*

ENTRÉE

- o Foie gras de canard du Sud-Ouest, marmelade de poire à la badiane
- o Escargots à la bourguignonne, coulis de persil

PLAT

- o Bar rôti, petit épeautre de Haute-Provence et émulsion homardine
- o Filet de canette bigarade à l'orange, polenta crémeuse et navets braisés

DESSERT- Les desserts sont une création de la maison Lenôtre

- o Vacherin exotique, mangue, coco, passion 
- o Opera



 Proposition végétarienne

*Applicable uniquement en Service Etoile à partir de 10 personnes



CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - BOISSONS

- Service Étoile - Kir au blanc de blancs - Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
 - Service Découverte - Coupe de Champagne - Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* - AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
 - Service Privilège - Coupe de Champagne – Mâcon Villages* - AOP Lussac Saint-Emilion « Château pont de pierre »*
 - Service Premier - Coupe de Champagne rosé et amuse-bouche, Mâcon Villages*, AOP Pessac-Léognan « Château Haut-Vigneau »*, Coupe de Champagne en fin de repas.
-
- Eau minérale, café
 - Mignardises (en Services Privilège et Premier)

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes



Menus valables du 6 octobre 2021 au 5 avril 2022.

Choix d'un menu obligatoire pour les groupes à partir de 12 personnes, et de 21 personnes en Service Premier.

Documents et photos non contractuels. Menus susceptibles de modifications sans préavis.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération.