

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

o 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



CROISIÈRE DINER - 20H30 - MENU carte réduite*

ENTRÉE

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

PLAT

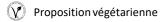
- Bar rôti, petit épeautre de Haute-Provence et émulsion homardine
- Filet de canette bigarade à l'orange, polenta crémeuse et navets braisés

DESSERT-Les desserts sont une création de la maison Lenôtre

Vacherin exotique, mangue, coco, passion (v) Opera











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
- o Eau minérale, café

Champagne en fin de repas.

d 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.