



MENUS

Printemps / Été
2022



CROISIÈRE DÉJEUNER - 12H45 - MENU

ENTRÉES

- Pâté croûte de canard à la fleur de thym et pistaches, condiment cerise et sucrine
- Thon et caponata de légumes sur sablé, parmesan et vinaigrette épicée cacahuètes torréfiées
- Velouté glacé d'asperges, burrata poivrée, poudre d'olive noire 
- Pressé de quinoa et tofu, crème de roquette et pickles d'oignons rouges 

PLATS

- Suprême de poulet jaune fermier, légumes verts et pommes grenailles, jus infusé à l'estragon
- Fondant de bœuf, pilaf de freekeh, confit de piments doux, râpé de Feta
- Pavé de saumon, riz vénéré, vierge asperges et olives, émulsion Chardonnay
- Boulgour légèrement épicé, légumes de saison et halloumi grillé, jus de tomate 

FROMAGE

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

DESSERTS- Les desserts sont une création de la maison Lenôtre, à choisir en début de repas

- Omelette norvégienne abricot coco 
- Moelleux au chocolat 
- Tapioca rhubarbe fraise 
- Roulé fraise citron et menthe



CROISIÈRE DÉJEUNER - 12H45 - BOISSONS

- Service Étoile - Kir vin blanc – Pays d’Oc IGP Chardonnay Viognier* OU AOP Minervois Terroir* – Eau minérale et café
- Service Service Privilège - Kir au blanc de blancs - Pays d’Oc IGP Chardonnay Viognier* - AOP Médoc « Château la Hourcade » * – Eau minérale et café
- Service Premier - Coupe de Champagne - Pays d’Oc IGP Chardonnay Viognier* - AOP Médoc « Château la Hourcade » * – Eau minérale, café et mignardise

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes



Menus valables à partir du 6 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.