

CROISIÈRE DÉJEUNER - 12H45 - MENU

ENTRÉES

- Pâté croûte de canard et volaille aux cranberries, condiment aux pommes
- Œuf poché aux champignons, tétragone, mousseline de panais, jus de poulette corsé au cacao
- Velouté de topinambours, royale de foie gras, châtaignes
- Pressé de quinoa et tofu, carottes, pickles d'oignons, coulis de cresson

PLATS

- Saumon laqué à la betterave, carottes fondantes aux agrumes, petit épeautre, coulis de crustacés
- Suprême de poulet jaune français, embeurrée de choux et écrasé de pommes de terre, boutons de Paris, sauce au vin d'Arbois
- Canard comme un Parmentier, mousseline de butternut, sauce Bordelaise
- Risotto de sarrasin, chou-fleur rôti, carottes et endives glacées, coulis truffé

FROMAGE

- Fromage affiné par notre Maître Fromager – *Service Étoile : en remplacement du dessert ou en supplément (6€)*

DESSERTS - Les desserts sont une création de la maison Lenôte

- Liégeois exotique, mangue coco
- Schuss aux agrumes
- Finger chocolat litchi
- Tarte au citron

