

CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - MENU

ENTRÉES

- Tarte fine d'escargots, fondue d'échalotes, lentins de chêne, crumble au beurre persillé, sauce Bourguignonne
- Foie gras de canard français, chutney de fruits secs
- Crémeux de chou-fleur, cœur de saumon fumé, consommé de crustacés, perles d'Arënkha
- Pressé de quinoa et tofu, carottes, pickles d'oignons, coulis de cresson

PLATS

- Filet de bar cuit au plat, pilaf d'orge perlé et céleri rave, coulis de homard à l'estragon
- Quasi de veau rôti, purée de pommes de terre et champignons, sauce Périgueux
- Suprême de pintade française, polenta de maïs à la châtaigne, sauce salmis
- Risotto de sarrasin, chou-fleur rôti, carottes et endives glacées, coulis truffé

FROMAGE

- Fromages affinés par notre Maître Fromager – Service Étoile et Découverte : en remplacement du dessert ou en supplément (6€)

DESSERTS- Les desserts sont une création de la maison Lenôtre

- Rose des sables praliné et noisettes
- Entremets pommes et amandes
- Forêt-Noire
- Mont-Blanc

