



MENUS

Automne - Hiver
2019/2020



CROISIÈRE DÎNER - 18H15

ENTRÉE

- Pâté en croûte de canard poires et châtaignes, condiment potiron acidulé, amandes et raisins
- Haddock, pommes de terre et haricots perlés, bouillon au lait de coco et citronnelle
- Royale de foie gras, shiitake grillés, crème légère en infusion de champignons, figues au vin et kumquat
- Œuf poché, mousseline de topinambours, champignons eryngii rôti, lard grillé et jus d'une réduction de vin

PLAT

- Merlu nacré, pommes de terre au vin blanc, chou bok choy en barigoule, coquillages et crème de crevettes grises
- Canard à l'orange comme un parmentier panais
- Fondant de veau, palet de radis blanc, polenta rustica crémeuse et condiment herbes-citron
- Déclinaison de cochon-poitrine, échine et boudin noir, purée de pommes de terre et jus à la graine de moutarde

DESSERT

- Vacherin marrons et poires
- Semoule aux raisins, ananas rôti et crème fouettée au Rhum
- Poire pochée aux fruits noirs et sorbet poire
- Chocolat noisette, moelleux et craquant

L'OFFRE VÉGÉTARIEN

- Pressé de quinoa et tofu, velouté léger au cresson et pickles d'oignons rouges
- Sarrasin au tofu soyeux, légumes de saison confits au naturel et bouillon lié au vin





CROISIÈRE DÎNER - 18H15 - BOISSONS

- o Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Minervois Terroir*
- o Eau minérale et café

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes



Menus valables du 2 octobre 2019 au 31 mars 2020.

Choix d'un menu obligatoire pour les groupes à partir de 15 personnes, et de 20 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.