

CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE AUTOMNE - HIVER 2025/2026

DÉJEUNER 12H45 - SERVI À TABLE

ENTRÉES

- Pâté croute de volaille à la pistache et trompettes de la mort, chutney de poires et figues
- Royale de foie gras, velouté de châtaignes, crème fouettée
- Crevettes marinées au yuzu et à l'aneth, crémeux de chou-fleur
- Pressé de quinoa aux carottes et mangue, tofu, pickles d'oignons, coulis de cresson ✓

PLATS

- Filet de canette des Pays de la Loire aux champignons, pommes de terre grenaille, sauce poivrade
- Saumon poêlé, fregola sarda aux légumes, coulis de crustacés
- Fondant de bœuf, purée de pommes de terre, oignons confits, sauce aux cornichons
- Polenta croustillante, légumes confits, crémeux de céleri ✓

FROMAGE

- Fromage affiné par notre Maître Fromager *

**En service Etoile et Découverte : en remplacement du dessert ou en supplément (8 €)*

DESSERTS

Les desserts sont une création de la Maison Lenôte



- Finger noisette
- Tartelette citron meringuée
- Nougat glacé et agrumes
- Verrine pomme, pruneau, poire aux fruits secs et sorbet ✓

✓ Proposition végétarienne
Menu unique pour l'ensemble du groupe



CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE AUTOMNE - HIVER 2025/2026

DÉJEUNER 12H45 - SERVI À TABLE

BOISSONS

- **Service Étoile** : Kir vin blanc – IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* **OU** AOP Minervois* **OU** IGP Pays d’OC
Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Eau minérale et café
- **Service Découverte** : Kir Blanc de Blanc – IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* **OU** AOP Minervois* **OU** IGP Pays d’OC
Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Eau minérale et café
- **Service Privilège** : Kir au blanc de blancs - IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* **ET** AOP Médoc* **OU** IGP Pays d’OC
Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Eau minérale et café
- **Service Premier** : Coupe de Champagne - IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* **ET** AOP Médoc* **OU** AOP
Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**
Eau minérale, café et mignardises
- **Service Premier Baie Vitrée** : Coupe de Champagne - IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* **ET** AOP Médoc* **OU**
AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**
Eau minérale, café et mignardises

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

** Vin rosé en remplacement du vin blanc et rouge

Une bouteille (75cl) pour 2 personnes



LUNCH CRUISE

AUTUMN - WINTER MENU 2025/2026

LUNCH 12:45 P.M - SERVED AT TABLE

STARTERS

- Poultry pâté en croûte with pistachios and black trumpet mushrooms, pear and fig chutney
- Foie gras royale, chestnut velouté, whipped cream
- Shrimp marinated with yuzu and dill, cauliflower cream
- Quinoa terrine with carrots and mango, tofu, pickled onions, watercress coulis 

MAIN COURSES

- Duck breast fillet from Pays de la Loire with mushrooms, baby potatoes, pepper sauce
- Pan-seared salmon, fregola sarda with vegetables, shellfish coulis
- Beef fondant, mashed potatoes, caramelized onions, gherkin sauce
- Crispy polenta, confit vegetables, creamy celery 

CHEESE

- Cheese matured by our Maître Fromager *

**In Étoile and Découverte service: as a substitute for dessert or as an extra (€8)*

DESSERTS

The desserts are creations by Maison Lenôte



- Hazelnut finger
- Lemon meringue tartlet
- Nougat glacé with citrus
- Apple, prune, and pear verrine with dried fruits and sorbet 

 Vegetarian option
Single menu for the entire group



LUNCH CRUISE

AUTUMN - WINTER MENU 2025/2026

LUNCH 12:45 P.M - SERVED AT TABLE

DRINKS

- **Étoile Service:** White wine Kir – IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* **OR** AOP Minervois* **OR** IGP Pays d’OC
Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Mineral water and coffee
- **Découverte Service:** Blanc de Blancs Kir – IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* **OR** AOP Minervois* **OR** IGP Pays d’OC
Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Mineral water and coffee
- **Privilège Service:** Blanc de Blancs Kir - IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* **AND** AOP Médoc* **OR** IGP Pays d’OC
Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Mineral water and coffee
- **Premier Service:** Glass of Champagne - IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* **AND** AOP Médoc* **OR** AOP Languedoc
Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**
Mineral water, coffee, and petits fours
- **Premier Baie Vitrée Service:** Glass of Champagne - IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* **AND** AOP Médoc* **OR**
AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**
Mineral water, coffee, and petits fours

*One bottle (75cl) for 4 people

** Rosé wine replacing white and red wine

One bottle (75cl) for 2 people

