

CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE AUTOMNE - HIVER 2025/2026

DÎNER 18H15 - SERVI À TABLE

ENTRÉES

- Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney de poires et figues, brioche parisienne
- Tarte fine d'escargots et poulpe confit, chou fondant au beurre, sauce Bercy
- Pressé de quinoa aux carottes et mangue, tofu, pickles d'oignons, coulis de cresson ✓

PLATS

- Bar cuit au plat, petit épeautre des Hauts de Provence, citron noir, émulsion homardine
- Quasi de veau, légumes racines mijotés, crémeux de marrons, jus réduit
- Polenta croustillante, légumes confits, crémeux de céleri ✓

DESSERTS

Les desserts sont une création de la Maison Lenôte



- Carré chocolat, crème anglaise
- Finger glacé citron et chocolat au lait
- Verrine ananas, quenelle de glace et biscuit coco ✓

✓ Proposition végétarienne
Menu unique pour l'ensemble du groupe



CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE AUTOMNE - HIVER 2025/2026

DÎNER 18H15 - SERVI À TABLE

BOISSONS

- **Service Etoile** : Kir au blanc de blancs - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OU** AOP Corbières *
Eau minérale et café
- **Service Privilège** : French Cancan Brut Nature Orange – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OU** AOP Corbières*
Eau minérale et café
- **Service Premier** : Coupe de Champagne et amuse-bouche – AOP Mâcon Villages* **ET** AOP Pessac-Léognan*
Eau minérale et café
- **Service Premier Baie Vitrée** : Coupe de Champagne et amuse-bouche – AOP Mâcon Villages* **ET** AOP Pessac-Léognan*
Eau minérale et café

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes
Une bouteille (75cl) pour 2 personnes



DINNER CRUISE

AUTUMN - WINTER MENU 2025/2026

DINNER 6:15 P.M - SERVED AT THE TABLE

STARTERS

- Duck foie gras from the South-West, pear & fig chutney, Parisian brioche
- Delicate tart of snails and confit octopus, buttered braised cabbage, Bercy sauce
- Quinoa press with carrots and mango, tofu, pickled onions, watercress coulis

MAIN COURSES

- Pan-roasted sea bass, small spelt from Haute-Provence, black lemon, lobster emulsion
- Veal rump, slow-cooked root vegetables, chestnut cream, reduced jus
- Crispy polenta, confit vegetables, creamy celery ✓

DESSERTS

Desserts are a creation by Maison Lenôte



- Chocolate square, crème anglaise
- Lemon and milk chocolate frozen finger
- Pineapple verrine, ice cream quenelle, coconut biscuit ✓

✓ Vegetarian option
Single menu for the entire group



DINNER CRUISE

AUTUMN - WINTER MENU 2025/2026

DINNER 6:15 P.M - SERVED AT THE TABLE

DRINKS

- **Etoile Service:** Kir with Blanc de Blancs – IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* **OR** AOP Corbières*
Mineral water and coffee
- **Privilège Service:** French Cancan Brut Nature Orange – IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* **OR** AOP Corbières*
Mineral water and coffee
- **Premier Service:** Glass of Champagne and amuse-bouche – AOP Mâcon Villages* **AND** AOP Pessac-Léognan*
Mineral water and coffee
- **Premier Baie Vitrée Service:** Glass of Champagne and amuse-bouche – AOP Mâcon Villages* **AND** AOP Pessac-Léognan*
Mineral water and coffee

*One bottle (75cl) for 4 people

