

CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE AUTOMNE - HIVER 2025/2026

DÎNER 20H30 - SERVI À TABLE

ENTRÉES

- Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney de poires et figues, brioche parisienne
- Noix de Saint-Jacques, crème de céleri truffée, sauce aux agrumes
- 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
- Filet de bœuf façon Rossini, purée de pommes de terre, sauce Périgueux
- Quasi de veau, légumes racines mijotés, crémeux de marrons, jus réduit
- 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



- Tiramisu café et quenelle de glace
- 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 20H30 - SERVI À TABLE

BOISSONS

- **Service Etoile** : Kir au blanc de blancs - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OU** AOP Corbières* **OU** IGP Pays d'OC
Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Eau minérale et café
- **Service Découverte** : Coupe de Champagne - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **ET** AOP Corbières* **OU** IGP Pays
d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Eau minérale et café
- **Service Privilège** : Coupe de Champagne – AOP Mâcon Villages* **ET** AOP Lussac Saint-Emilion* **OU** IGP pays d'OC Gris
Blanc Domaine Gérard Bertrand**
Eau minérale, café et mignardise
- **Service Premier** : Coupe de Champagne rosé et amuse-bouche – AOP Mâcon Villages* **ET** AOP Pessac-Léognan* **OU** AOP
Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** – Coupe de Champagne en fin de repas
Eau minérale, café et mignardises
- **Service Premier Baie Vitrée** : Coupe de Champagne rosé et amuse-bouche – AOP Mâcon Villages* **ET** AOP Pessac-
Léognan* **OU** AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** – Coupe de Champagne en fin de repas
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



DINNER CRUISE

AUTUMN - WINTER MENU 2025/2026

DINNER 8:30 P.M - SERVED AT THE TABLE

STARTERS

- Duck foie gras from the South-West, pear and fig chutney, Parisian brioche
- Scallops, truffled celery cream, citrus sauce
- Fine tart of snails and confit octopus, buttered braised cabbage, Bercy sauce
- Quinoa terrine with carrots and mango, tofu, pickled onions, watercress coulis 

MAIN COURSES

- Roasted sea bass, petit spelt from Haute-Provence, black lemon, lobster emulsion
- Beef fillet Rossini style, mashed potatoes, Périgueux sauce
- Veal rump, braised root vegetables, chestnut cream, reduced jus
- 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 Lenôtre



- Coffee tiramisu with a scoop of ice cream
- Chocolate square with custard
- Lemon and milk chocolate iced finger
- Pineapple verrine with a scoop of ice cream and coconut biscuit 

 Vegetarian Option
Single menu for the entire group



DINNER CRUISE

AUTUMN - WINTER MENU 2025/2026

DINNER 8:30 P.M - SERVED AT THE TABLE

DRINKS

- **Étoile Service:** Kir with Blanc de Blancs - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OR** AOP Corbières* **OR** IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Mineral water and coffee
- **Découverte Service:** Glass of Champagne - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **AND** AOP Corbières* **OR** IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Mineral water and coffee
- **Privilège Service:** Glass of Champagne – AOP Mâcon Villages* **AND** AOP Lussac Saint-Emilion* **OR** IGP Pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**
Mineral water, coffee, and petits fours
- **Premier Service:** Glass of rosé Champagne and amuse-bouche – AOP Mâcon Villages* **AND** AOP Pessac-Léognan* **OR** AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** – Glass of Champagne at the end of the meal
Mineral water, coffee, and petits fours
- **Premier Baie Vitrée Service:** Glass of rosé Champagne and amuse-bouche – AOP Mâcon Villages* **AND** AOP Pessac-Léognan* **OR** AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** – Glass of Champagne at the end of the meal
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

