

# CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ - 2025

## DEJEUNER 12H45 • Servi à table

### ENTRÉES

- Crevettes marinées, légumes à la grecque, jus de cuisson safrané
- Crème de courgettes et roquette, tofu, réduction de carottes au curry vert 
- Pâté croute de volaille à la pistache, chutney abricot
- Bonite et déclinaison de tomates d'antan, olives de Kalamata, sauce thaï, foccacia

### PLATS

- Filet de canette aux pêches, polenta crémeuse, petits pois, sauce aigre douce
- Onglet de bœuf, pommes de terre grenaille, sauce d'une réduction Béarnaise
- Saumon poêlé, purée d'artichaut façon barigoule, crème de langoustine
- Polenta croustillante, légumes confits au naturel, jus d'une ratatouille 

### FROMAGE

- Fromage affiné par notre Maître Fromager
- Service Etoile et Découverte : en remplacement du dessert ou en supplément (8€)

### DESSERTS

**Les desserts sont une création de la Maison Lenôtre**



- Finger glacé fromage blanc mûre
- Carré chocolat framboise
- Mirliton Abricot
- Nage de fruits rouges hibiscus 

 Proposition végétarienne



# CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ - 2025

**DEJEUNER 12H45 • Servi à table**

## BOISSONS

- **SERVICE ETOILE** : 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\*  
Eaux minérales, café ou thé
- **SERVICE DECOUVERTE**: 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\*  
Eaux minérales, café ou thé
- **SERVICE PRIVILEGE** : 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\*\*  
Eaux minérales, café ou thé
- **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\*\*  
Eaux minérales, café ou thé et mignardises
- **SERVICE PREMIER BAIE VITREE** : Coupe de Champagne -IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier\* **ET** AOP Médoc\* **OU** AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand\*\*  
Eaux minérales, café ou thé 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

MENU SPRING / SUMMER - 2025

**LUNCH 12:45 p.m. • Served at the table**

## STARTER

- Marinated prawns with Greek-style vegetables and saffron-flavoured cooking juices
- Cream of courgette and rocket, tofu and a carrot reduction with green curry 
- Chicken and pistachio pâté-en-croûte with apricot chutney
- Bonito fish and a variation of heirloom tomatoes with Kalamata olives, Thai sauce and focaccia

## MAIN COURSE

- Duckling fillet with peaches, creamy polenta, peas and sweet-and-sour sauce
- Prime flank steak with new potatoes and a Bearnaise reduction sauce
- Pan-fried salmon with barigoule-style artichoke purée and langoustine cream
- Crispy polenta with confit vegetables and a ratatouille jus 

## CHEESE

- Cheese matured by our Maître Fromager

*\*In Etoile and Decouverte service: in place of dessert or in addition (€8)*

## DESSERTS

**Our desserts are created by Maison Lenôtre**



- Fromage blanc and blackberry iced finger
- Chocolate and raspberry square
- Apricot Mirliton
- Red berries in hibiscus syrup 

 Vegetarian proposal



# LUNCH CRUISE

MENU SPRING / SUMMER - 2025

**LUNCH 12:45 p.m. • Served at the table**

## DRINKS

- **ETOILE SERVICE:** White wine Kir – PGI Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier\* **OR** PDO Minervois\* **OR** PGI Pays d’OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc\*  
Mineral water and coffee
- **DECOUVERTE SERVICE:** Blancs de Blancs Kir – PGI Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier\* **OR** PDO Minervois\* **OR** PGI Pays d’OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc\*  
Mineral water and coffee
- **PRIVILEGE SERVICE:** Blancs de Blancs Kir - PGI Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier\* **AND** PDO Médoc\* **OR** PGI Pays d’OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc\*\*  
Mineral water and coffee
- **PREMIER SERVICE:** Glass of Champagne - PGI Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier\* **AND** PDO Médoc\* **OR** PDO Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand\*\*  
Mineral water, coffee and petits fours
- **PREMIER BAIE VITREE SERVICE:** Glass of Champagne - PGI Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier\* **AND** PDO Médoc\* **OR** PDO Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand\*\*  
Mineral water, coffee and petits fours

\*One bottle (75cl) between 4 people

\*\* Rosé wine instead of red and white wine - One bottle (75cl) between 2 people

