

CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ - 2025

MENU 18h15 • Servi à table

ENTRÉES

- Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney d'abricots, brioche parisienne
- Chair de tourteau, gel d'agrumes, avocat et pomme Granny, crème de crustacés

PLATS

- Bar cuit au plat, légumes fondants, rouille, jus d'une bouillabaisse
- Quasi de veau, asperge verte, purée de pomme de terre, sauce aux morilles

DESSERTS

Les desserts sont une création de la Maison Lenôtre

- Finger popcorn griotte
- Verrine semoule de manioc fraise, rhubarbe 



BOISSONS

- **SERVICE ÉTOILE** : Kir au blanc de blancs –IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OU** AOP Corbières* -Eau minérales, café ou thé
- **SERVICE PRIVILÈGE** : French Cancan Brut Nature Orange–IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OU** AOP Corbières* -Eau minérales, café ou thé
- **SERVICE PREMIER** : Coupe de Champagne et amuse-bouche –AOP Mâcon Villages* **ET** AOP Pessac-Léognan* -Eau minérales, café ou thé
- **SERVICE PREMIER BAIE VITREE** : Coupe de Champagne et amuse-bouche –AOP Mâcon Villages* **ET** AOP Pessac-Léognan* -Eau minérales, café ou thé



Proposition végétarienne

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes



DINNER CRUISE

MENU SPRING / SUMMER - 2025

DINNER 6:15 P.M. • Served at the table

STARTER

- South-West region duck foie gras with apricot chutney and Parisian brioche
- Crab meat with citrus gel, avocado, Granny Smith apple and a shellfish cream

MAIN COURSE

- Sea bass cooked in a dish with fondant vegetables, rouille sauce and bouillabaisse jus
- Veal rump with green asparagus, potato purée and morel mushroom sauce

DESSERTS

Our desserts are created by Maison Lenôtre



- Popcorn and Morello cherry finger
- Strawberry and rhubarb cassava semolina verrine 

DRINKS

- **ETOILE SERVICE:** Blanc de Blancs Kir - PGI Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OR** PDO Corbières* - Mineral water and coffee
- **PRIVILEGE SERVICE:** French Cancan Brut Nature Orange – PGI Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OR** PDO Corbières* - Mineral water and coffee
- **PREMIER SERVICE:** Glass of Champagne and appetiser – PDO Mâcon Villages* **AND** PDO Pessac-Léognan* - Mineral water and coffee
- **PREMIER BAIE VITREE SERVICE:** Glass of Champagne and appetiser – PDO Mâcon Villages* **AND** PDO Pessac-Léognan* - Mineral water and coffee



Vegetarian proposal

* One bottle (75cl) between 4 people

