

CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ - 2025

MENU 20H30 • Servi à table

ENTRÉES

- Chair de tourteau, gels d'agrumes, avocat et pomme Granny, crème de crustacés
- Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney d'abricot brioche parisienne
- Tarte fine d'escargots et poulpe confit, tomate concassée et champignons, jus au xérès
- Crème de courgettes et roquette, tofu, réduction de carottes au curry vert 

PLATS

- Bar cuit au plat, légumes fondants, rouille, jus d'une bouillabaisse
- Filet de bœuf, pommes de terre grenaille, sauce à l'estragon
- Quasi de veau, asperge verte, purée de pomme de terre, sauce aux morilles
- Polenta croustillante, légumes confits au naturel, jus d'une ratatouille 

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 Lenôtre



- Verrine semoule de manioc fraise, rhubarbe 
- Finger pop-corn griotte
- Cheesecake fleur de sureau et framboise
- Bagatelle glacée



Proposition végétarienne

Menu unique pour l'ensemble du groupe



CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ - 2025

MENU 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*
Eaux minérales, café ou thé
- **SERVICE DECOUVERTE** : 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*
Eaux minérales, café ou thé
- **SERVICE PRIVILEGE** : Coupe de Champagne -AOP Mâcon Villages* **ET** AOP Lussac Saint-Emilion* **OU** IGP pays d’OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**
Eaux minérales, café ou thé et mignardises en fin de repas
- **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
Eaux minérales, café ou thé
- **SERVICE PREMIER BAIE VITREE**: 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
Eaux minérales, café ou thé

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

** Vin rosé en remplacement du vin blanc et rouge -Une bouteille (75cl) pour 2 personnes.



DINNER CRUISE

MENU SPRING / SUMMER - 2025

DINNER 8:30 P.M. • Served at the table

STARTER

- Crab meat with citrus gel, avocado, Granny Smith apple and a shellfish cream
- South-West region duck foie gras with apricot chutney and Parisian brioche
- Thin-crust tart with escargots, confit octopus, mushrooms, crushed tomato and a sherry jus
- Cream of courgette and rocket, tofu and a carrot reduction with green curry 

MAIN COURSE

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



- Strawberry and rhubarb cassava semolina verrine 
- Popcorn and Morello cherry finger
- Elderflower and raspberry cheesecake
- Iced Bagatelle red berry trifle



Vegetarian proposal

Single menu for the whole group



DINNER CRUISE

MENU SPRING / SUMMER - 2025

DINNER 8:30 P.M. • Served at the table

DRINKS

- **ETOILE SERVICE:** Blanc de Blancs Kir - PGI Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OR** PDO Corbières* **OR** PGI Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Mineral water and coffee
- **DECOUVERTE SERVICE:** Glass of Champagne - PGI Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **AND** PDO Corbières* **OR** PGI Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Mineral water and coffee
- **PRIVILEGE SERVICE:** Glass of Champagne – PDO Mâcon Villages* **AND** PDO Lussac Saint-Emilion* **OR** PGI pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**
Mineral water, coffee and petits fours
- **PREMIER SERVICE:** Glass of Champagne rosé et appetiser – PDO Mâcon Villages* **AND** PDO Pessac-Léognan* **OR** PDO 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 VITREE SERVICE:** Glass of Champagne rosé et appetiser – PDO Mâcon Villages* **AND** PDO Pessac-Léognan* **OR** PDO 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) between 4 people

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

