# **CROISIÈRE RESTAURATION**

CARTE AUTOMNE-HIVER 2024-2025

**DEJEUNER 12H45** • Servi à table

# **ENTRÉES**

- Vichyssoise et haddock, crème fouettée poivrée
- Pâté pantin de volaille, cèpe et poire pochée, sauce Périgueux
- ♦ Œuf poché, purée de cèleri rave, champignon Eryngii et pomme rôtie, sauce meurette
- Lentilles beluga et tofu, coulis de cresson, pickles d'oignons rouges 🕜

### **PLATS**

- O Canard à l'orange comme un parmentier, mousseline de panais, sauce bigarade
- Fondant de bœuf, légumes glacés, riz de Camargue, sauce blanquette
- Saumon poêlé, chou et pommes de terre, tartare d'algues de Bretagne
- b Petit épeautre des Hauts de Provence, légumes confits au naturel, bouillon truffé 🕜

## **FROMAGE**

Fromage affiné par notre Maître Fromager
 En remplacement du dessert ou en supplément (8€)

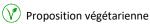
### **DESSERTS**

Les desserts sont une création de la Maison Lenôtre



- Tarte citron meringuée
- Carré tout chocolat
- Nage d'ananas, sorbet citron aux herbes 🕡
- Vacherin chocolat vanille





# **CROISIÈRE RESTAURATION**

CARTE AUTOMNE-HIVER 2024-2025

**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 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



# **LUNCH CRUISES**

**AUTUMN WINTER MENU 2024-2025** 

MENU 12:45 PM • Served at table

### **STARTER**

- Vichyssoise leek and potato soup, smoked haddock and peppered whipped cream
- Chicken pâté en croute, cep mushrooms and poached pear in a Périgueux sauce
- Poached egg, celeriac purée, Eryngii mushrooms and roast potatoes in a red wine sauce
- beluga lentils and tofu in a watercress coulis with red onion pickles 🕜

# **MAIN COURSE**

- Cottage pie-style duck à l'orange, parsnip mousseline and an orange sauce
- Melt-in-the-mouth beef, glazed vegetables and Camargue rice in a blanquette sauce
- Pan-friend salmon, pak choi and potatoes with a Breton seaweed tartare
- Hauts de Provence einkorn, confit vegetables and a truffled stock 🕜



# CHEESE

 Cheese matured by our Maître Fromager In place of dessert or as a supplement (€8)

#### **DESSERT**

Our desserts are created by Maison Lenôtre



- Lemon meringue tart
- Chocolate square
- Pineapple fruit soup with fresh herbs and lemon sorbet 📝
- Chocolate and vanilla Vacherin cake



# **LUNCH CRUISES**

**AUTUMN WINTER MENU 2024-2025** 

MENU 12:45 PM • Served at table

### **DRINKS MENU**

- **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
- 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



<sup>\*</sup> One bottle (75cl) between 4 people

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