

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

- 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
- 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



Proposition végétarienne



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

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

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



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 Lenôte



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

 Vegetarian proposal



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

* One bottle (75cl) between 4 people

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

