

CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE AUTOMNE HIVER 2024-2025

MENU 18h15 • Servi à table

ENTRÉES

- Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de butternut, brioche parisienne
- Tartelette d'escargots et poulpe confit, légumes croquants, sauce vin rouge
- Lentilles beluga et tofu, coulis de cresson, pickles d'oignons rouges 

PLATS

- Bar cuit au plat, poireaux fondants, sauce marinière aux agrumes
- Quasi de veau, purée de cèleri à l'amande, sauce aigre douce
- Petit épeautre des Hauts de Provence, légumes confits au naturel, bouillon truffé 

DESSERTS

Les desserts sont une création de la Maison Lenôtre



- Finger chocolat popcorn
- Vacherin façon Virgin Pina Colada

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

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes



DINER CRUISES

AUTUMN WINTER MENU 2024-2025

MENU 6:15 PM • Served at table

STARTER

- South-West region duck foie gras with butternut squash chutney and a Parisian brioche
- Snail and confit octopus tartlet with crunchy vegetables in a red wine sauce
- Beluga lentils and tofu in a watercress coulis with red onion pickles 

MAIN COURSE

- Baked sea bass and fondant leeks in a citrus shellfish sauce
- Veal rump with almond celeriac purée in a sweet and sour sauce
- Hauts de Provence einkorn, confit vegetables and a truffled stock 

DESSERT

Our desserts are created by Maison Lenôtre



- Popcorn chocolate finger
- Virgin Piña Colada Vacherin cake

BOISSONS

- **ETOILE SERVICE:** Blanc de Blancs Kir - PGI Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* OR PDO Corbières* - Mineral water and coffee
- **PRIVILÈGE 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

* One bottle (75cl) between 4 people

