

CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE AUTOMNE HIVER 2024-2025

MENU 20H30 • Servi à table

ENTRÉES

- Noix de Saint-Jacques, crème de panais et cèpes poêlés, sauce corail
- 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
- Filet de bœuf, mousseline de pommes de terre, sauce Périgueux
- Quasi de veau, purée de cèleri à l'amande, sauce aigre douce
- Petit épeautre, 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 Lenôte



- Finger chocolat popcorn
- Vacherin façon Virgin Pina Colada
- Poire Tonka, sauce profiterole 
- Cheesecake myrtilles



Proposition végétarienne

Menu unique pour l'ensemble du groupe



CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE AUTOMNE HIVER 2024-2025

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

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

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



DINER CRUISES

AUTUMN WINTER MENU 2024-2025

MENU 8:30 PM • Served at table

STARTER

- Scallops with a parsnip cream, pan-fried cep mushrooms and a scallop coral sauce
- 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
- Beef fillet and potato mousseline in a Périgueux sauce
- Veal rump with almond celeriac purée in a sweet and sour sauce
- 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



- Popcorn chocolate finger
- Virgin Piña Colada Vacherin cake
- Tonka flavoured pear with a profiterole sauce 
- Blueberry cheesecake



Vegetarian proposal
One menu for the whole group



DINER CRUISES

AUTUMN WINTER MENU 2024-2025

MENU 8:30 PM • Served at table

DRINKS MENU

- **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 and 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

