

CROISIÈRE DÉJEUNER - 12H45 - MENU

ENTRÉES

- Pâté croûte de volaille aux pistaches et cranberries, chutney d'oignons rouges
- Velouté glacé de brocoli, tartare de haddock
- Crevettes marinées, guacamole et mangue, vinaigrette épicée
- Déclinaison de tomates d'antan, sauce romesco, focaccia toastée 

PLATS

- Suprême de poulet jaune fermier, légumes verts et pommes de terre grenailles, condiment d'oignons crus
- Pavé de saumon, pilaf de freekeh, sauce chardonnay citronnée
- Fondant de veau, gnocchis aux champignons, jus d'un osso buco
- Sarrasin lié au pesto, légumes confits, tofu soyeux grillé 

FROMAGE

- Fromage affiné par notre Maître Fromager – *Service Étoile : en remplacement du dessert ou en supplément (8€)*

DESSERTS - Les desserts sont une création de la maison Lenôtre

- Carré gourmand chocolat mûre 
- Schuss framboise figue
- Comme un Tiramisu glacé citron
- Esprit d'une Pavlova cerise citron vert

