

CROISIÈRE PARISIENNE - 18H15 - MENU

ENTRÉES

- Foie gras de canard français, kumquat et chutney abricot
- Déclinaison de tomates d'antan, sauce romesco, focaccia toastée 

PLATS

- Filet de bar cuit au plat, fenouil confit à l'anis, purée de pommes de terre, jus d'une bouillabaisse
- Suprême de pintade française, polenta crémeuse au basilic, oignons caramélisés, sauce aigre douce

DESSERTS - Les desserts sont une création de la maison Lenôtre

- Entremets abricot amandes
- Vacherin pêches de vigne, coulis framboise

