

Menu Déjeuner de Noël

Christmas Lunch Menu

25 Décembre / 25th of December



Bateaux Mouches

APÉRITIF / APERITIF

Amuse-bouches

Appetizers

ENTRÉE / STARTER

Moelleux de foie gras aux épices, velouté de morilles

Moelleux of foie gras with spices and velvety morel mushrooms

PLAT / MAIN COURSE

**Suprême de chapon rôti, pressé de butternut et marrons,
jus corsé aux aïelles**

Roast capon supreme, butternut and chestnut pressé,
full-bodied cranberry jus

FROMAGE / CHEESE

Ossau-Iraty, cerises confites, piment d'Espelette et jeunes pousses

Ossau-Iraty, candied cherries, Espelette chilli and baby greens

DESSERT / DESSERT

Bûche chocolat noisettes

Chocolate and hazelnut log

CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA

BOISSONS / DRINKS

Pays D'Oc IGP - Merlot (Rouge – Red)

Pays D'Oc IGP - Chardonnay (Blanc – White)

**Au choix, 1 bouteille pour 2 personnes / At your choice, 1 bottle for 2 people
ou 1 soft (25/33 cl) par personne / Or 1 soft drink (25/33 cl) per person**

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes

1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 people

ADULTE / ADULT

25 DEC

ENFANT (- de 12ans)
CHILDREN (under 12)

25 DEC

Pont de l'Alma, Paris 8ème

Embarquement : 12h00

Boarding: 12.00 pm

Départ 13h00 et retour à quai à 14h45

Departure at 1 pm & return to shore at 2.45 pm

Durée de la croisière 1h45 *Duration of the cruise 1h45*