

CROISIÈRE DÉJEUNER - 12H45 - MENU

ENTRÉES

- Pâté croûte de volaille et châtaignes, chutney de poire aux épices douces
- Velouté de butternut, royale de cèpes, crumble persillé
- Œuf poché, chou kale, shiitaké grillés, sauce bourguignonne
- Lentilles beluga et tofu, condiment de betteraves, pickles d'oignons rouges 

PLATS

- Filet de poulet jaune français, mousseline de panais, sauce Albufera et truffe
- Pavé de saumon laqué au chou rouge, riz vénéré, coulis de homard
- Fondant de bœuf, crème d'oignons, mélange de champignons et pommes de terre, jus corsé
- Sarrasin grillé, légumes de saison confits et bouillon épicé 

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 Lenôte

- Chou pralinette, crème fouettée vanille, sauce caramel
- Noix de coco onctueuse, coulis framboise grenadine, biscuit moelleux aux amandes 
- Pot chocolat et vanille, croustillant praliné
- Entremets glacé vanille, meringue italienne, esprit d'une sauce Suzette aux agrumes



CROISIÈRE DÉJEUNER - 12H45 - BOISSONS

- Service Étoile - Kir vin blanc – IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* OU AOP Minervois* – Eau minérale et café
- Service Privilège - Kir au blanc de blancs - IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* - AOP Médoc* – Eau minérale et café
- Service Premier - Coupe de Champagne - IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier* - AOP Médoc* – Eau minérale, café et mignardises

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes