

LUNCH CRUISE – 12.45PM - MENU

STARTER

Chicken and green pepper pâté-en-croûte with mango and red onion chutney

A variation of heirloom tomatoes with creamy burrata and Romesco sauce 

Thin-crust bonito and vegetable caponata tart with spicy sauce and peanuts

Chilled green asparagus soup with horseradish hummus 

MAIN COURSE

Free-range corn-fed chicken supreme with a reduced jus, cannelloni with Brousse cheese, spinach and morel mushrooms

Tender beef miroton stew, confit onions, glazed vegetables and spicy gherkin sauce

Fillet of gilthead seabream cooked on its skin, barigoule-style artichoke purée and sauce vierge

Confit seasonal vegetables and crispy tofu with tomato and saffron jus 

CHEESE

Cheese matured by our Maître Fromager**

DESSERT - Our desserts are created by Maison Lenôtre, please choose at the beginning of the meal

Raspberry vanilla macaron

Concerto cake

Apricot and almond frozen dessert

Blueberry pavlova

 Vegetarian option

**Etoile service : as a replacement for dessert or as an additional 8 euros



CROISIÈRE DÉJEUNER - 12H45 - MENU

ENTRÉES

Pâté croûte de volaille au poivre vert, chutney d'oignons rouges et mangue

Déclinaison de tomates d'antan, burrata crémeuse, sauce romesco 

Tarte fine de bonite et caponata de légumes, sauce épicée, cacahuètes

Velouté glacé d'asperges vertes, houmous au raifort 

PLATS

Suprême de poulet jaune fermier, cannelloni à la brousse, épinards et morilles, jus réduit

Fondant de bœuf mironton, oignons confits, légumes glacés, sauce piquante aux cornichons

Filet de daurade Royale cuit sur la peau, purée d'artichauts façon barigoule, sauce vierge

Légumes de saison confits et tofu croustillant, jus de tomates au safran 

FROMAGE

Fromage affiné par notre Maître Fromager **

DESSERTS - Les desserts sont une création de la maison Lenôtre

Macaron framboise vanille

Concerto

Délice glacé abricot amandes

Pavlova aux myrtilles

