

CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - MENU

ENTRÉES

- Noix de Saint-Jacques, gremolata aux agrumes, poireaux, sauce Chardonnay
- Foie gras de canard français, chutney de poire aux épices douces
- Tarte fine d'escargots, fondue d'épinards et champignons, sauce bordelaise, émulsion d'ail doux
- Lentilles beluga et tofu, condiment de betteraves, pickles d'oignons rouges 

PLATS

- Quasi de veau et foie gras poêlé, purée de pommes terre, sauce Périgueux
- Bar cuit au plat, petit épeautre fondant, butternut et céleri, coulis de crustacés à l'estragon
- Filet de canette aux épices, déclinaison de carottes, sauces aux agrumes
- Sarrasin grillé, légumes de saison confits et bouillon épicé 

FROMAGE

- Fromages affinés par notre Maître Fromager – Service Étoile et Découverte : en remplacement du dessert ou en supplément (8€)

DESSERTS- Les desserts sont une création de la maison Lenôtre

- Entremets glacé poire et amande, coulis poire 
- Tarte au chocolat, croustillante et crémeuse
- Ananas rôti au miel, biscuit valencia moelleux aux amandes, crème fouettée vanille
- Café en déclinaison, brioche imbibée au café et mousse aérienne



CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - BOISSONS

- Service Étoile - Kir au blanc de blancs - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières*
 - Service Découverte - Coupe de Champagne - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* ET AOP Corbières* -
 - Service Privilège - Coupe de Champagne – AOP Mâcon Villages* - AOP Lussac Saint-Emilion
 - Service Premier - Coupe de Champagne rosé et amuse-bouche – AOP Mâcon Villages* – AOP Pessac-Léognan* – Coupe de Champagne en fin de repas
-
- Eau minérale, café
 - Mignardises (en Service Privilège et Service Premier uniquement)

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes