

DINNER CRUISES (8:30PM)

STARTERS

Smoked salmon fillet heart with nori seaweed, avocado and Granny Smith apple tartare with wakame

South-West region duck foie gras with mango and red onion chutney

Snail and confit octopus tartlet with crunchy vegetables and parsley sauce

Chilled green asparagus soup with horseradish hummus 

MAIN COURSES

Baked sea bass, fregola sarda pasta and marinara sauce with cockles

Herb-crusted veal rump with stewed vegetables, new potatoes and rich jus

French con-fed chicken fillet with crayfish, button mushrooms and gnocchi

Confit seasonal vegetables and crispy tofu with tomato and saffron jus 

CHEESE

Cheeses matured by our Master Cheesemaker**

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

Hazelnut square with apricot coulis

Raspberry and verbena soup

Red berry charlotte cake

Tropical fruit finger

 Vegetarian proposal

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



CROISIÈRE DINER – 20h30 - MENU

ENTRÉES

Cœur de saumon fumé aux algues nori, tartare d'avocat et pomme Granny au wakamé

Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney d'oignons rouges et mangue

Tartelette d'escargots et poulpe confit, légumes croquants, sauce au persil

Velouté glacé d'asperges vertes, houmous au raifort 

PLATS

Bar cuit au plat, fregola Sarda, sauce marinière aux coques

Quasi de veau en croûte d'herbes, légumes mijotés et pommes grenaille, jus corsé

Filet de volaille jaune Française aux écrevisses, champignons de Paris et gnocchi

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

FROMAGE

Fromages affinés par notre Maitre Fromager**

DESSERTS - Les desserts sont une création de la maison Lenôtre

Carré noisettes, coulis abricot

Soupe de framboises et verveine

Charlotte aux fruits rouges

Finger Exotique

