

Dîner Croisière

Menu Maxim's Printemps / Été

Menu non contractuel communiqué à titre indicatif atmosphère intimiste

Entrée au choix

Foie gras canard maison, compotée de poires au sauternes, pain figotte aux céréales
Ravioles de homard, wok de légumes croquants,
bouillon thaï émulsion wasabi
Risotto aux brisures de truffe noire en toute simplicité

Belle alliance Félicia, twist grenade, guacamole à la coriandre

Plat au choix

Bar bio juste rôti, jus coques et moules de bouchot, pommes écrasées, petit violet de Provence
Filet de bœuf, émulsion de céleri,
légumes rôtis, jus corsé à la truffe
Suprême de volaille jaune aux morilles,
crémeux petit marron, légumes oubliés
Cocotte de légumes du moment en estouffade, boulghour bio

Assiette de Fromages affinés

ΟU

Dessert au choix

Moelleux chocolat coulant, glace vanille bourbon L'entremet de Paris à Brest Charlotte aux pommes Feuilleté de poires caramélisées, mascarpone praliné Finger chocolat, noisettes, coulis de **f**ruits rouges

Végétarien