



Diner Cruise
Special Valentine's day 2024
First Service 6pm

Aperitifs

Glass of Castel Mouche (12,5 cl) or Crodino Virgin Spritz
Amuse-Bouches

Starter(s)

Semi-smoked salmon with dill, spicy mustard cream and pickles
Block of duck foie gras, golden apple and celery chutney
Fresh cockles, vegetable tartar, tangy vinaigrette
Butternut squash soup with hazelnuts and organic soft-boiled egg *

Main course(s)

Duck breast, savory jus, roasted vegetables
Veal quasi, potato mousseline and jus
Butterfly prawns, spelt and Comté risotto
Roasted leek with carrot and cumin cream, vegetables *

Cheese or dessert(s)

Cheese
Royal chocolate praline
Vanilla Entremet with candied apples
Blood orange and bergamot tartlet
Iced nougat, gingerbread cookie

Coffee or tea

Beverages

AOC Bordeaux -Agneau Rouge
AOC Bordeaux-Mouton Cadet Blanc
(One bottle for two people)

or

two soft drink (25/33 cl) for one person

A bottle of Evian/Badoit (1l) for two people

* Vegetarian

Dîner Croisière
Spécial Saint Valentin 2024
Premier service 18h00

Apéritif

Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) ou Crodino Virgin Spritz
Amuse-Bouches

Entrée(s)

Saumon mi fumé à l'aneth, crémeux de moutarde épicé et pickles
Bloc de foie gras de canard, chutney de pommes golden et cèleri
Fraicheur de coques, tartare de légumes, vinaigrette acidulée
Velouté de butternut à la noisette, œuf parfait bio *

Plat(s)

Magret de canard, jus corsé à la sarriette, légumes rôtis
Quasi de veau, mousseline de pommes de terre et son jus
Gambas papillons, risotto d'épeautre au Comté
Poireau rôti et ses petits légumes crème de carotte au cumin *

Fromage ou dessert(s)

Fromage
Royal chocolat praliné
Entremet vanille, pommes confites
Tartelette orange sanguine et bergamote
Nougat glacé, biscuit pain d'épices

Café ou thé

Boissons

AOC Bordeaux -Agneau Rouge
AOC Bordeaux-Mouton Cadet Blanc
(Une bouteille pour deux personnes)

ou

Deux softs (25/33 cl) pour une personne

Une bouteille d'Evian/Badoit (1l) pour deux personnes

* Végétarien