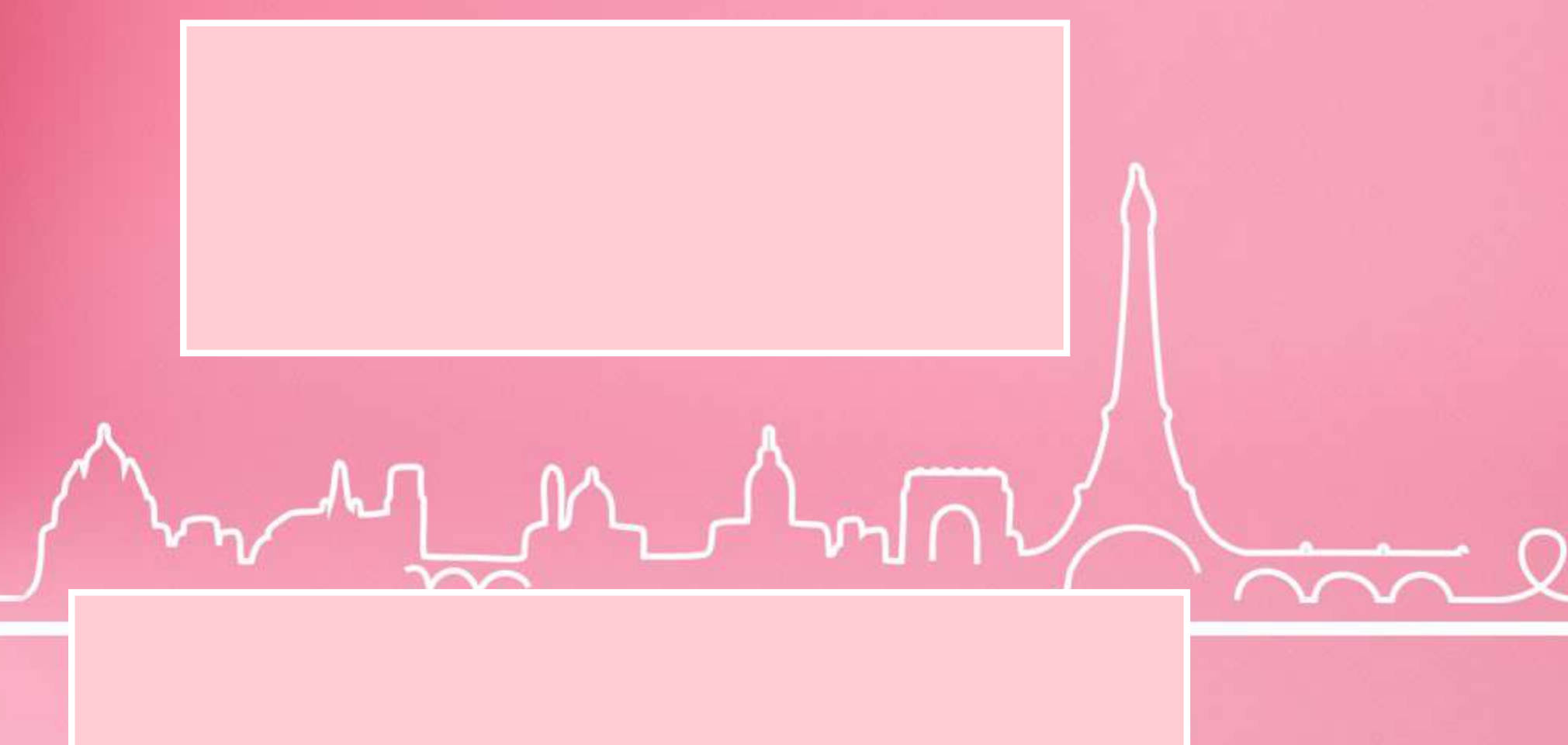




Save
The
Date

Menu
Saint Valentin
Valentine's Menu

VENDREDI 14 FEVRIER 2025
FRIDAY, FEBRUARY 14, 2025



APÉRITIF / APERITIF

Coupe de Champagne blanc de blanc EPC, Mises en bouche,
Glass of Champagne blanc de blanc EPC, Appetizers
Saumon « gravelax », bille citron *Gravelax salmon with lemon ball*
Croque Comté et truffes *Croque Comté and truffles*

ENTRÉES / STARTERS

Bouillon de volaille au gingembre et sa raviole de canard
Chicken broth with ginger and duck ravioli
Saint-Jacques rôties, crémeux d'heliantis
Saint-Jacques rôties, crémeux d'heliantis

PLAT / MAIN COURSE

Pavé de lieu jaune confit à la betterave, risotto de butternut
Pollack steak confit with beetroot, butternut risotto

DESSERT / DESSERT

Notre belle « Religieuse » vanille bourbon et confit de framboises
Our beautiful 'Religieuse' with bourbon vanilla and raspberry confit

CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA

BOISSONS / DRINKS

Champagne EPC *Champagne EPC*
OU AOP Crozes Hermitage - «Petite Ruche», M.Chapoutier - Vin rouge
AOP Crozes Hermitage - 'Petite Ruche', M.Chapoutier - Red wine
ou/or « Chablis » - Vincent Wengier – AOP Chablis - Vin blanc
'Chablis' - Vincent Wengier - AOP Chablis - White wine
1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande
1 bottle for 2 people, non-alcoholic menu on request
ou 1 soft (25/33 cl) par personne or 1 soft drink (25/33 cl) per person

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes
1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 people

Embarquement : 20h30 *Boarding: 8.30 pm*
Départ 21h00 et retour à quai à 23h15 *Departure at 9 pm & return to shore at 11.15 pm*
Durée de la croisière 2h15 *Duration of the cruise 2h15*