

CROISIÈRE PARISIENNE - 18H15 - MENU

ENTRÉES

- Foie gras de canard du Sud-Ouest, condiment cerise rhubarbe au poivre de Pondichéry
- Escargots et petits pois à la française, sablé parmesan, copeaux de magret fumé

PLATS

- Bar rôti, jus d'une bouillabaisse, tomate confite et fenouil, mousseline de pommes de terre au curcuma
- Quasi de veau, petit épeautre au citron, artichaut et girolles, jus de veau aux agrumes

DESSERTS - Les desserts sont une création de la maison Lenôtre, à choisir en début de repas

- Croustillant au chocolat et praliné 
- Dans l'esprit d'un calisson glacé et coulis abricot



Pressé de quinoa et tofu, crème de roquette et pickles d'oignons rouges
Boulgour légèrement épicé, légumes de saison et halloumi grillé, jus de tomate douce
Croustillant au chocolat et praliné

