



MENUS

Printemps - Été
2019



CROISIÈRE DÎNER - 18H15

ENTRÉE

- Crevettes marinées à la coriandre et légumes à la grecque, marmelade de légumes confits
- Belles tomates en salade et sorbet, fromage de chèvre frais, vinaigrette miel citron
- Tarte de bonite et caponata de légumes, Parmesan et vinaigrette épicée
- Pâté croûte de volaille abricot pistache, déclinaison d'abricots

PLAT

- Cabillaud nacré, ravioles de brandade, caviar de courgettes caramélisées, cébettes et citron confit
- Joue de bœuf confite, ravigote d'asperges vertes au Comté, petit épeautre de Haute Provence, condiment champignons
- Pavé de saumon, mousseline d'artichauts barigoule, légumes verts, jus d'un beurre blanc et graines de moutarde
- Suprême de volaille rôtie, quenelle de girolles, jeunes navets glacés et radis
- Légumes d'été, bouillon aux herbes, poêlée de steak végétal et marinade de soja

DESSERT

- Abricot en clafoutis et sorbet, riz soufflé caramélisé
- Vacherin sorbet fraises et crème glacée bulgare, biscuit dacquoise
- Zéphire onctueux et moelleux citron, crumble spéculoos
- Entremets chocolat, mousse cacao et sorbet framboises

L'OFFRE VÉGÉTARIEN

- Belles tomates en salade et sorbet, fromage de chèvre frais, vinaigrette miel citron
- Légumes d'été, bouillon aux herbes, poêlée de steak végétal et marinade de soja





CROISIÈRE DÎNER - 18H15 - BOISSONS

- o Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Minervois Terroir*
- o Eau minérale et café

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes



Menus valables du 3 avril au 1^{er} octobre 2019.

Choix d'un menu obligatoire pour les groupes à partir de 15 personnes, et de 20 personnes en Service Premier.

Documents et photos non contractuels. Menus susceptibles de modifications sans préavis.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération.