

Menu Saint Valentin

Valentine's Menu

SAMEDI 14 FEVRIER 2026
SATURDAY, FEBRUARY 14, 2026



www.bateaux-mouches.fr

APÉRITIF / APERITIF


Coupe de Champagne blanc de blanc EPC, Mises en bouche,
Glass of Champagne blanc de blanc EPC, Appetizers

ENTRÉES / STARTERS

Noix de Saint-Jacques juste snackées, céleri en fine mousseline
Lightly seared scallops, finely chopped celery

PLAT / MAIN COURSE

Selle d'agneau rôtie, artichaut poivrade confit, jus au thym
Roasted saddle of lamb, confit artichoke, thyme jus

 Céleri rave rôti longuement, grémolata agrumes et noisettes
Slow-roasted celeriac, citrus gremolata and hazelnuts

DESSERT DUO / DESSERT

« L'union passion litchi »

'The passionate union of lychee'

Coupe de Champagne rosé EPC EPC Rosé Champagne Glass

CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA

BOISSONS / DRINKS

Reclos de la Couronne - Appellation Montagne-Saint-Émilion

Château la Couronne - Thomas Thiou - Vin rouge

Reclos de la Couronne - Montagne-Saint-Émilion appellation

Château la Couronne - Thomas Thiou - 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 2 softs (25/33 cl) par personne or 2 softs drinks (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