



CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - 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
- Cœur de saumon mi-fumé, avocat au piment d'Espelette, pommes vertes et mangue
- Pressé de quinoa et tofu, crème de roquette et pickles d'oignons rouges 



PLATS

- Bar rôti, jus d'une bouillabaisse, tomate confite et fenouil, mousseline de pommes de terre au curcuma
- Suprême de pintade, polenta cerises glacées légèrement crémée et amandes grillées
- Quasi de veau, petit épeautre au citron, artichaut et girolles, jus de veau aux agrumes
- Boulgour légèrement épicé, légumes de saison et halloumi grillé, jus de tomate douce 

FROMAGE

- Fromages affinés par notre Maître Fromager – *Service Étoile : en remplacement du dessert ou en supplément (6€)*


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

- Croustillant au chocolat et praliné 
- Baba imbibé d'un sirop infusé à la menthe, citronnelle et fleur d'hibiscus
- Fraises et framboises, sorbet griottes 
- Dans l'esprit d'un calisson glacé et coulis abricot



CROISIÈRE DINER - 20H30 – MENU carte réduite*

ENTRÉES

- Foie gras de canard du Sud-Ouest, condiment cerise rhubarbe au poivre de Pondichéry
- Pressé de quinoa et tofu, crème de roquette et pickles d'oignons rouges 


PLATS

- Bar rôti, jus d'une bouillabaisse, tomate confite et fenouil, mousseline de pommes de terre au curcuma
- Suprême de pintade, polenta cerises glacées légèrement crémée et amandes grillées

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

- Croustillant au chocolat et praliné 
- Baba imbibé d'un sirop infusé à la menthe, citronnelle et fleur d'hibiscus



 Proposition végétarienne

*Applicable uniquement en Service Etoile à partir de 12 personnes



CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - BOISSONS



- Service Étoile - Kir au blanc de blancs - Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
 - Service Découverte - Coupe de Champagne - Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* - AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
 - Service Privilège - Coupe de Champagne – Mâcon Villages* - AOP Lussac Saint-Emilion « Château pont de pierre »*
 - Service Premier - Coupe de Champagne rosé et amuse-bouche, Mâcon Villages*, AOP Pessac-Léognan « Château Haut-Vigneau »*, Coupe de Champagne en fin de repas.
-
- Eau minérale, café
 - Mignardises (en Services Privilège et Premier)

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes