



CROISIÈRE DÎNER 18H15

ENTRÉE

- ✿ Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney de poires et figues, brioche parisienne
- ✿ Tarte fine d'escargots et poulpe confit, chou fondant au beurre, sauce Bercy
- ✿ Pressé de quinoa aux carottes et mangue, tofu, pickles d'oignons, coulis de cresson ✓

PLAT

- ✿ Bar cuit au plat, petit épeautre du Vaucluse, citron noir, émulsion homardine
- ✿ Quasi de veau, légumes racines mijotés, crémeux de marrons, jus réduit
- ✿ Polenta croustillante, légumes confits, crémeux de céleri ✓

DESSERT

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

- ✿ Carré chocolat, crème anglaise
- ✿ Finger glacé citron et chocolat au lait
- ✿ Verrine ananas, quenelle de glace et biscuit coco ✓



CROISIÈRE DÎNER 18H15

BOISSONS

✿ Service Etoile

Kir au blanc de blancs - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OU** AOP Corbières *
Eau minérale et café

✿ Service Privilège

French Cancan Brut Nature Orange – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **OU**
AOP Corbières*
Eau minérale et café

✿ Service Premier

Coupe de Champagne et amuse-bouche – AOP Mâcon Villages* **ET** AOP Pessac-Léognan*
Eau minérale et café

✿ Service Premier Baie Vitrée

Coupe de Champagne et amuse-bouche – AOP Mâcon Villages* **ET** AOP Pessac-Léognan*
Eau minérale et café

Notre chef Cédrik Navarette et ses équipes

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes
A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Bateaux non-fumeurs.