CROISIÈRE DÉJEUNER

ENTRÉE

Pâté croûte de volaille au poivre vert, chutney d'oignons rouges et mangue

Déclinaison de tomates d'antan, burrata crémeuse, sauce romesco

Tarte fine de bonite et caponata de légumes, sauce épicée, cacahuètes

Velouté glacé d'asperges vertes, houmous au raifort

PLAT

Suprême de poulet jaune fermier, cannelloni à la brousse, épinards et morilles, jus réduit

Fondant de bœuf mironton, oignons confits, légumes glacés, sauce piquante aux cornichons

Filet de daurade Royale cuit sur la peau, purée d'artichauts façon barigoule, sauce vierge

Légumes de saison confits et tofu croustillant, jus de tomates au safran

FROMAGE

Fromage affiné par notre Maître Fromager

Service Étoile : en remplacement du dessert ou en supplément (8€)

DESSERT

Les desserts sont une création de la Maison Lenôtre,

Macaron framboise vanille

Concerto

Délice glacé abricot amandes

Pavlova aux myrtilles

BOISSONS & VINS

Une carte des vins et boissons est à votre disposition

Service Étoile

Kir vin blanc, IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* OU AOP Minervois*
OU IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc*
Eau minérale et café

Service Privilège

Kir au blanc de blancs, IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* ET AOP Médoc*
OU IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Eau minérale et café

Service Premier

Coupe de Champagne - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* ET AOP Médoc*
OU AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand**
Eau minérale, café et mignardises

Notre chef Cédrick Navarette et ses équipes

propositions végétariennes
**1 bouteille (75cl) pour 4 personnes.*
*** 1 bouteille de Vin Blanc et 1 bouteille de Vin Rouge pour 4 personnes remplacées par 1 bouteille de Vin Rosé (75cL) pour 2 personnes*
A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Bateaux non-fumeurs.