
CROISIÈRE DÎNER

ENTRÉE

Cœur de saumon fumé aux algues nori, tartare d'avocat et pomme Granny au wakamé
Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney d'oignons rouges et mangue

PLAT

Bar cuit au plat, fregola Sarda, sauce marinière aux coques
Quasi de veau en croûte d'herbes, légumes mijotés et pommes grenaille, jus corsé

DESSERT

Les desserts sont une création de la Maison
Lenôtre,



Carré noisettes, coulis abricot

Soupe de framboises et verveine 



BOISSONS & VINS

Une carte des vins et boissons est à votre disposition.

Service Étoile

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

Service Privilège

Kir au blanc de blancs – 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

Notre chef Cédric Navarette et ses équipes



Propositions végétariennes
*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes.

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Bateaux non-fumeurs.