

CROISIÈRE DÉJEUNER

ENTRÉE

Gambas marinées, tartare de tomates, sorbet avocat
Terrine de volaille au citron de Menton, cèpes confits, jeunes pousses
Pommes de terre d’Ile de France, riviera d’olives Taggiasche, mousse de fromage frais à la ciboulette
Velouté petits pois et fèves de soja, copeaux de Bresaola

PLAT

Cabillaud poché au bouillon de crevettes, marinière de citron et coriandre, fregola aux légumes
Fondant de veau, jus au romarin, jardinière de légumes
Epaule d’agneau, carottes au miel et vinaigre de framboise
Parmentier de canard, compotée de tomates aux épices

FROMAGE

Ossau Iraty, confiture de cerises noires
Service Étoile : en remplacement du dessert ou en supplément (5€)

DESSERT

Le dessert est à choisir en début de repas
Nage de fraises au poivre Timut, pesto de basilic, glace au lait d’amande
Petit pot de crème chocolat Manjari, compotée de framboises, éclats de grué de cacao
Tartelette aux abricots et pistaches, compotée d’abricots vanillée
Entremets glacé griotte-rhubarbe-yaourt, poêlée de cerises noires



BOISSONS & VINS

Service Étoile
Kir vin blanc, Pays d’Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Minervois Terroir*
Eau minérale et café

Service Privilège
Kir au Blanc de Blancs, Pays d’Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Médoc Les Fiefs des Mascareignes*
Eau minérale et café

Service Premier
Coupe de Champagne et feuilletés au fromage
Pays d’Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Médoc Les Fiefs des Mascareignes*
Eau minérale, café et mignardises

**Une bouteille (75cl) pour 4 personnes*

CROISIÈRE DÎNER

ENTRÉE

Terrine de foie gras de canard, chutney de cerises, toast de pain de campagne
Cassolette d’escargots printanière, crème de poireaux aux fèves et champignons de Paris
Dos de saumon mi-fumé, salade de fenouil et artichauts poivrade
Fraîcheur de tourteau, avocat au piment d’Espelette, pommes vertes et céleri

PLAT

Filet de bar aux coques, asperges vertes, émulsion d’huile d’olive à la coriandre
Filet de bœuf poêlé, purée de pommes de terre truffée, oignon farci au caviar d’aubergine
Canard en trois façons, cocotte de légumes
Quasi de veau rôti, jardinière de légumes aux giroles

FROMAGE

Services Étoile, Élégance et Privilège
Fromages du jour affinés par notre maître fromager « la Ferme d’Alexandre »
Service Étoile ou Élégance : en remplacement du dessert ou en supplément (5€)

Service Premier
Comté affinage 18 mois

DESSERT

Ces desserts sont une création de la Maison LENOÎRE, à choisir en début de repas
Abricots et pêches, crème chiboust pistache
Concerto au chocolat, crème vanille
Bostock fruits rouges, sorbet framboise
Vacherin dragée rose, cerises poêlées



BOISSONS & VINS

Service Étoile
Kir au Blanc de Blancs et feuilletés au fromage, Pays d’Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
Eau minérale et café

Service Élégance
Coupe de Champagne et feuilletés au fromage, Pays d’Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
Eau minérale, café et mignardises

Service Privilège
Coupe de Champagne et feuilletés au fromage, Mâcon Villages*, Puisseguin AOP Saint-Emilion Les Hauts du Bourdonnais*
Eau minérale, café et mignardises

Service Premier
Coupe de Champagne rosé et feuilletés au fromage, Mâcon Villages*, AOP Saint-Estèphe Demoiselles de Sequana*
Verre d’Arbois cuvée Béthanie, servi avec le fromage
Coupe de Champagne servie avec le dessert. Eau minérale, café et mignardises

**Une bouteille (75cl) pour 4 personnes*

LUNCH CRUISE

STARTER

- Marinated prawns served with tomato tartare and avocado sorbet
- Poultry terrine flavoured with Menton lemon served with a porcini mushroom confit and baby leaf garnish
- Ile de France potatoes with Taggiasca olives and chive cream cheese mousse
- Pea and soya bean cream soup with Bresaola strips

MAIN COURSE

- Cod poached in shrimp bouillon and served in a lemon, coriander and white wine sauce with a side of fregola and vegetables
- Tender veal fillet in rosemary sauce served with mixed vegetables
- Lamb chop with honey-glazed carrots and raspberry vinegar
- Duck shepherd’s pie served with spiced tomato compote

CHEESE

- Ossau Iraty served with black cherry jam
- Etoile Service: instead of dessert or for a 5€ supplement*

DESSERT

- Please choose a dessert at the beginning of the meal*
- Strawberries macerated in Timut pepper and basil pesto served with almond milk ice cream
- Small pot of Manjari chocolate creme alongside raspberry compote and sprinkled with crushed cocoa beans
- Apricot and pistachio tart served with vanilla apricot compote
- Sour cherry-rhubarb-yoghurt ice cream entremets with sautéed black cherries



DRINKS & WINES

- Etoile Service**
White wine kir, Pays d’Oc Chardonnay Viognier PGI*, PDO Minervois Terroir*
Mineral water and coffee
- Privilege Service**
Blanc de Blancs kir, Pays d’Oc Chardonnay Viognier PGI*, PDO Médoc Les Fiefs des Mascareignes*
Mineral water and coffee
- Premier Service**
Glass of Champagne and cheese sticks
Pays d’Oc Chardonnay Viognier PGI*, Médoc PDO Les Fiefs des Mascareignes*
Mineral water, coffee and petits fours

*One bottle (75cl) between 4 people

DINNER CRUISE

STARTER

- Duck foie gras terrine served with cherry chutney and a toasted slice of farmhouse bread
- Cassolette of spring escargots served with a cream of leek, fava bean and Paris mushroom sauce
- Half-smoked salmon steak with fennel and peppered artichoke salad
- Chilled crab served with avocado seasoned with Espelette pepper, green apples and celery

MAIN COURSE

- Sea bass fillet poached in clam juice with green asparagus garnish and an olive oil and coriander sauce
- Sautéed beef fillet served with truffle mashed potatoes, stuffed onion and aubergine caviar
- Duck three ways with stewed vegetables
- Veal rump roast with mixed vegetables and chanterelle mushrooms

CHEESE

- Etoile, Elegance et Privilege Services
- Cheese assortment of the day ripened by our master cheesemaker, Ferme d’Alexandre
- Etoile or Elegance menu: instead of dessert or for a 5€ supplement*

- Premier Service
- Comté aged 18 months

DESSERT

- Our desserts are made by LE NÔTRE, please choose at the beginning of the meal*
- Apricots and peaches with pistachio crème Chiboust
- Chocolate concerto with vanilla crème
- Bostock with berries served with raspberry sorbet
- Vacherin with pink Jordan almonds served with sautéed cherries



DRINKS & WINES

- Etoile Service**
Blanc de Blancs kir with cheese sticks, Pays d’Oc Chardonnay Viognier PGI*, PDO Corbières Domaine Georges Bertrand*
Mineral water and coffee
- Elegance Service**
Glass of Champagne and cheese sticks, Pays d’Oc Chardonnay Viognier PGI*, PDO Corbières Domaine Georges Bertrand*
Mineral water, coffee and petits fours
- Privilege Service**
Glass of Champagne and cheese sticks, Mâcon Villages*, Puisseguin PDO Saint-Emilion Les Hauts du Bourdonnais*
Mineral water, coffee and petits fours
- Premier Service**
Glass of Champagne rosé and cheese sticks, Mâcon Villages*, PDO Saint-Estèphe Demoiselles de Sequana*
Glass of Cuvée Béthanie Arbois wine served with the cheese course
Glass of Champagne served with dessert, mineral water, coffee and petits fours

*One bottle (75cl) between 4 people