



# CROISIÈRE DÎNER 18H15

---

## ENTRÉE

- ✿ Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney d'abricots, brioche parisienne
- ✿ Chair de tourteau, gel d'agrumes, avocat et pomme Granny, crème de crustacés

## PLAT

- ✿ Bar cuit au plat, légumes fondants, rouille, jus d'une bouillabaisse
- ✿ Quasi de veau, asperge verte, purée de pomme de terre, sauce aux morilles

## DESSERT

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

- ✿ Finger popcorn griotte
- ✿ Verrine semoule de manioc fraise, rhubarbe 



# 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.