



CROISIÈRE DÎNER 20H30

ENTRÉE

- ✿ Chair de tourteau, gel d'agrumes, avocat et pomme Granny, crème de crustacés
- ✿ Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney d'abricots, brioche parisienne
- ✿ Tarte fine d'escargots et poulpe confit, tomate concassée et champignons, jus au xérès
- ✿ Crème de courgettes et roquette, tofu, réduction de carottes au curry vert ✓

PLAT

- ✿ Bar cuit au plat, légumes fondants, rouille, jus d'une bouillabaisse
- ✿ Filet de bœuf, pommes de terre grenaille, sauce à l'estragon
- ✿ Quasi de veau, asperge verte, purée de pomme de terre, sauce aux morilles
- ✿ Polenta croustillante, légumes confits au naturel, jus d'une ratatouille ✓

FROMAGE

- ✿ Fromage affiné par notre Maitre Fromager
- ✿ *Service Etoile et Découverte : en remplacement du dessert ou en supplément (8 €)*

DESSERT

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

- ✿ Verrine semoule de manioc fraise, rhubarbe ✓
- ✿ Finger popcorn griotte
- ✿ Cheesecake fleur de sureau et framboise
- ✿ Bagatelle glacée



CROISIÈRE DÎNER 20H30

BOISSONS

✧ **Service Etoile**

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

✧ **Service Découverte**

Coupe de Champagne - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* **ET** AOP Corbières* **OU** IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc**
Eau minérale et café

✧ **Service Privilège**

Coupe de Champagne – AOP Mâcon Villages* **ET** AOP Lussac Saint-Emilion* **OU** IGP pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**
Eau minérale, café et mignardise

✧ **Service Premier**

Coupe de Champagne rosé et amuse-bouche – AOP Mâcon Villages* **ET** AOP Pessac-Léognan* **OU** AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** – Coupe de Champagne en fin de repas
Eau minérale, café et mignardises

✧ **Service Premier Baie Vitrée**

Coupe de Champagne rosé et amuse-bouche – AOP Mâcon Villages* **ET** AOP Pessac-Léognan* **OU** AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand** – Coupe de Champagne en fin de repas
Eau minérale, café et mignardises

Notre chef Cédrik Navarette et ses équipes

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

** Vin rosé en remplacement du vin blanc et rouge - Une bouteille (75cl) pour 2 personnes

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