



CROISIÈRE DÉJEUNER

ENTRÉE

- ✿ Pâté croute de volaille à la pistache et trompettes de la mort, chutney de poires et figues
- ✿ Royale de foie gras, velouté de châtaignes, crème fouettée
- ✿ Crevettes marinées au yuzu et à l'aneth, crémeux de chou-fleur
- ✿ Pressé de quinoa aux carottes et mangue, tofu, pickles d'oignons, coulis de cresson 

PLAT

- ✿ Filet de canette des Pays de la Loire aux champignons, pommes de terre grenaille, sauce poivrade
- ✿ Saumon poêlé, fregola sarda aux légumes, coulis de crustacés
- ✿ Fondant de bœuf, purée de pommes de terre, oignons confits, sauce aux cornichons
- ✿ Polenta croustillante, légumes confits, crémeux de céleri 

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 Lenôtre, à choisir en début de repas

- ✿ Finger noisette
- ✿ Tartelette citron meringuée
- ✿ Nougat glacé et agrumes
- ✿ Verrine pomme, pruneau, poire aux fruits secs et sorbet 



CROISIÈRE DÉJEUNER

BOISSONS

✿ **Service Etoile**

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 Découverte**

Kir Blanc de 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

✿ **Service Premier Baie Vitrée**

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

* 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.