



CROISIÈRE DÎNER 18H15

ENTRÉE

- ✦ Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney de poires et figues, brioche parisienne
- ✦ Tarte fine d'escargots et poulpe confit, chou fondant au beurre, sauce Bercy
- ✦ Pressé de quinoa aux carottes et mangue, tofu, pickles d'oignons, coulis de cresson ■

PLAT

- ✦ Bar cuit au plat, petit épeautre des Hauts de Provence, citron noir, émulsion homardine
- ✦ Quasi de veau, légumes racines mijotés, crémeux de marrons, jus réduit
- ✦ Polenta croustillante, légumes confits, crémeux de céleri ■

DESSERT

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

- ✦ Carré chocolat, crème anglaise
- ✦ Finger glacé citron et chocolat au lait
- ✦ Verrine ananas, quenelle de glace et biscuit coco ■



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 Cédrick 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.