



CROISIÈRE DÎNER 20H30

ENTRÉE

Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney de poires et figes, brioche parisienne

- ✿ Noix de Saint-Jacques, crème de céleri truffée, sauce aux agrumes
- ✿ 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
- ✿ Filet de bœuf façon Rossini, purée de pommes de terre, sauce Périgueux
- ✿ Quasi de veau, légumes racines mijotés, crémeux de marrons, jus réduit
- ✿ Polenta croustillante, légumes confits, crémeux de céleri

FROMAGE

- ✿ Fromage affiné par notre Maître 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

- ✿ Tiramisu café et quenelle de glace
- ✿ Carré chocolat, crème anglaise
- ✿ Finger glacé citron et chocolat au lait
- ✿ Verrine ananas, quenelle de glace et biscuit coco



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 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.