





CROISIÈRE DÉJEUNER

ENTRÉE

- ✧ Pâté croûte de volaille aux cerises et amandes, chutney de griottes
- ✧ Salade de tomates d'antan marinées, burrata, sauce romesco, focaccia et tapenade d'olives Kalamata
- ✧ Crevettes marinées, légumes primeurs, vinaigrette coraillée
- ✧ Velouté vert d'asperges, houmous de pois chiches, sauce carotte épicée 

PLAT


- ✧ Haut de cuisse de poulet jaune, pommes de terre grenaille, petits pois, crème de maïs, et jus réduit
- ✧ Saumon snacké, cœur d'artichaut façon Barigoule, sauce vierge aux agrumes
- ✧ Fondant de bœuf, coulis aux herbes, purée de pommes de terre, jus aux olives Taggiasche
- ✧ Polenta croustillante au basilic, légumes confits, 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

- ✧ Baba virgin mojito
- ✧ Vacherin abricot passion, dacquoise noisette
- ✧ Carré chocolat praliné noisette
- ✧ Nage de cerises, sorbet griotte, crème montée et amandes caramélisées 



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* **ET** 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.