





CROISIÈRE DÎNER 18H15

ENTRÉE


- ✿ Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de griottes, brioche parisienne
- ✿ Tarte fine au cœur de saumon fumé, avocat, sauce mangue et framboise
- ✿ Velouté vert d'asperges, crème de pois chiche, sauce carotte épicée 

PLAT

- ✿ Filet de bar, haricots verts, pois gourmands, fèves, sauce marinière aux coques
- ✿ Suprême de poulet Label Rouge, gnocchi, morilles, sauce vin jaune
- ✿ Polenta croustillante au basilic, légumes confits, jus d'une ratatouille 

DESSERT

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

- ✿ Finger glacé façon calisson
- ✿ Cheesecake framboise
- ✿ Verrine pêche et son sorbet 



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.