



CROISIÈRE DÎNER 20H30

ENTRÉE

- ✧ Chair de tourteaux, crème de fenouil, tomate et concombre
- ✧ 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

- ✧ Tournedos de bœuf, purée de pommes de terre, carotte nouvelle, réduction de vin aux fruits noirs
- ✧ 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 🌿

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

- ✧ Finger glacé façon calisson
- ✧ Cheesecake framboise
- ✧ Carré chocolat praliné noisette
- ✧ Verrine pêche et son sorbet 🌿



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.