



CROISIÈRE DÎNER 18H15

ENTRÉE

- ✿ Foie gras de canard du Sud-Ouest au poivre de Madagascar, chutney poire-figue, brioche parisienne toastée
- ✿ Tarte fine de saumon fumé, crémeux de chou-fleur, gel d'agrumes
- ✿ Lentilles Beluga en salade d'herbes fraîches, pickles de légumes, crémeux de carotte aux épices douces 🌿

PLAT

- ✿ Bar rôti, gnocchi de pomme de terre, poireaux fondants, sauce marinière aux coques, huile de persil
- ✿ Filet de poulet jaune français, champignons poêlés et céleri, jus de volaille corsé aux cèpes
- ✿ Polenta de châtaigne poêlée, salsifis au genièvre, crémeux de courge à l'orange, poire caramélisée, champignon eryngii rôti, bouillon brun à l'ail noir 🌿

DESSERT

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

- ✿ Tarte citron meringuée, confit citron
- ✿ Carré chocolat, ganache chocolat, praliné noisette
- ✿ Compotée pomme coing, sorbet coing, granola croustillant 🌿



CROISIÈRE DÎNER 18H15

BOISSONS

✿ Service Etoile

Kir au blanc de blancs - VDF Chardonnay Castel* **OU** AOP Corbières *

Eau minérale et café

✿ Service Privilège

French Cancan Brut Nature Orange – La Grande Bleue Vin Bio* **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.