



CROISIÈRE DINER 20H30

ENTRÉE

- ✿ Noix de Saint-Jacques, mousseline de panais, sauce crémée au Noilly Prat
- ✿ 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

- ✿ Filet de bœuf, purée de pommes de terre, navet glacé, jus Périgieux
- ✿ 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 ✓

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 Lenôtre, à choisir en début de repas

- ✿ Tiramisu café, quenelle de glace
- ✿ Tarte citron meringuée, confit citron
- ✿ Carré chocolat, ganache chocolat, praliné noisette
- ✿ Poire Belle-Hélène, confit poire, chantilly
- ✿ Compotée pomme coing, sorbet coing, granola croustillant ✓



CROISIÈRE DINER 20H30

BOISSONS

✿ Service Etoile

Kir au blanc de blancs - VDF Chardonnay Castel* **OU** AOP Corbières* **OU** 6ème

Sens rosé* - Eau minérale et café

✿ Service Découverte

Coupe de Champagne - La Grande Bleue Vin Bio* **ET** AOP Corbières* **OU** 6ème Sens

rosé** - 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 IGP pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand** – Coupe de Champagne en fin de

repas - Eau minérale, café et mignardises

✿ Service Premier Baie Vitrée

Coupe de Champagne - La Grande Bleue Vin Bio* **ET** AOP Médoc* **OU** IGP pays d'OC Gris Blanc 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.