

CROISIÈRE DÉJEUNER

ENTRÉE

Bonite snackée, avocat et artichaut bouton, vinaigrette au sésame
Terrine de volaille pistachée au foie gras, condiment oignons et framboises
Œuf mollet, pépites de magret de canard fumé, légumes verts croquants
Soupe glacée d'asperges vertes, mozzarella burrata et amandes

PLAT

Daurade royale, caponata, pesto basilic
Selle d'agneau en croûte d'herbes, polenta crémeuse gratinée
Poulet jaune fermier, purée de pommes de terre, jus au romarin
Belles crevettes, fregola sarda, jus d'une bouillabaisse

FROMAGE

Fromage du jour affiné par notre Maître Fromager
Service Étoile : en remplacement du dessert ou en supplément (5€)

DESSERT

Le dessert est à choisir en début de repas

Chou à la crème vanillée, sauce chocolat
Tartelette aux fraises, sirop basilic, zestes de citron vert
Petit pot de crème chocolat Itakuja, financier noisettes orange
Vacherin vanille-framboise, coulis fruits rouges



BOISSONS & VINS

Une carte des vins et boissons est à votre disposition

Service Étoile

Kir au Blanc de Blancs, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Minervois Terroir*
Eau minérale et café

Service Privilège

Kir au Blanc de Blancs, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Médoc Duc de Chaleraï*
Eau minérale et café

Service Premier

Coupe de Champagne
Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Médoc Duc de Chaleraï*
Eau minérale, café et mignardises

CROISIÈRE DÎNER

ENTRÉE

Foie gras de canard du Sud-Ouest, condiment truffé et cèpes
Asperges blanches et vertes servies tièdes, sabayon Maltais
Cœur de saumon mi-fumé, avocat, mangue et coriandre
Crèmeux de crustacés et petit-pois à la française, chair de tourteau

PLAT

Filet de bar, artichauts et cébette, coulis d'écrevisses et salicornes
Tournedos de bœuf, échalotes confites, purée de pommes de terre aux morilles, sauce Bordelaise
Magret de canard, foie gras poêlé, légumes primeurs, jus au Xérès
Quasi de veau, cannelloni farci aux légumes et champignons, jus de veau

FROMAGE

Fromages du jour affinés par notre Maître Fromager
Service Étoile : en remplacement du dessert ou en supplément (5€)

DESSERT

Ces desserts sont une création de la Maison LE NÔTRE, à choisir en début de repas

L'esprit d'un cheese-cake framboise et orange
La Nougatine chocolat fondant
Vacherin abricot vanille
Macaron croustillant fruits rouges d'été



BOISSONS & VINS

Une carte des vins et boissons est à votre disposition

Service Étoile

Kir au Blanc de Blancs, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
Eau minérale et café

Service Privilège

Coupe de Champagne, Mâcon Villages*, Puisseguin AOP Saint-Emilion Les Hauts du Bourdonnais*
Eau minérale, café et mignardises

Service Premier

Coupe de Champagne rosé et amuse-bouche, Mâcon Villages*, AOP Saint Estèphe Marquis Prestige*
Coupe de Champagne servie avec le dessert
Eau minérale, café et mignardises