

CROISIÈRE DÉJEUNER

ENTRÉE

Gambas marinées, tartare de tomates, sorbet avocat
Terrine de volaille au citron de Menton, cèpes confits, jeunes pousses
Pommes de terre d'Ile de France, riviera d'olives Taggiasche,
mousse de fromage frais à la ciboulette
Velouté petits pois et fèves de soja, copeaux de Bresaola

PLAT

Cabillaud poché au bouillon de crevettes,
marinière de citron et coriandre, fregola aux légumes
Fondant de veau, jus au romarin, jardinière de légumes
Epaule d'agneau, carottes au miel et vinaigre de framboise
Parmentier de canard, compotée de tomates aux épices

FROMAGE

Ossau Iraty, confiture de cerises noires
Service Étoile : en remplacement du dessert ou en supplément (5€)

DESSERT

Le dessert est à choisir en début de repas
Nage de fraises au poivre Timut, pesto de basilic, glace au lait d'amande
Petit pot de crème chocolat Manjari,
compotée de framboises, éclats de grué de cacao
Tartelette aux abricots et pistaches, compotée d'abricots vanillée
Entremets glacé griotte-rhubarbe-yaourt, poêlée de cerises noires



BOISSONS & VINS

Service Étoile

Kir vin blanc, 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 Les Fiefs des Mascareignes*
Eau minérale et café

Service Premier

Coupe de Champagne et feuilletés au fromage
Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Médoc Les Fiefs des Mascareignes*
Eau minérale, café et mignardises

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

CROISIÈRE DÎNER

ENTRÉE

Terrine de foie gras de canard, chutney de cerises, toast de pain de campagne
Cassolette d'escargots printanière,
crème de poireaux aux fèves et champignons de Paris
Dos de saumon mi-fumé, salade de fenouil et artichauts poivrade
Fraîcheur de tourteau, avocat au piment d'Espelette, pommes vertes et céleri

PLAT

Filet de bar aux coques, asperges vertes, émulsion d'huile d'olive à la coriandre
Filet de bœuf poêlé, purée de pommes de terre truffée,
oignon farci au caviar d'aubergine
Canard en trois façons, cocotte de légumes
Quasi de veau rôti, jardinière de légumes aux giroles

FROMAGE

Services Étoile, Élégance et Privilège
Fromages du jour affinés par notre maître fromager « la Ferme d'Alexandre »
Service Étoile ou Élégance : en remplacement du dessert ou en supplément (5€)

Service Premier
Comté affinage 18 mois

DESSERT

Ces desserts sont une création de la Maison LE NÔTRE, à choisir en début de repas
Abricots et pêches, crème chiboust pistache
Concerto au chocolat, crème vanille
Bostock fruits rouges, sorbet framboise
Vacherin dragée rose, cerises poêlées



BOISSONS & VINS

Service Étoile

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

Service Élégance

Coupe de Champagne et feuilletés au fromage, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
Eau minérale, café et mignardises

Service Privilège

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

Service Premier

Coupe de Champagne rosé et feuilletés au fromage, Mâcon Villages*, AOP Saint-Estèphe Demoiselles de Sequana*
Verre d'Arbois cuvée Béthanie, servi avec le fromage
Coupe de Champagne servie avec le dessert. Eau minérale, café et mignardises

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes