



MENUS

Printemps - Été
2019



CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - MENU

En Service Découverte, la prestation inclut : 2 entrées + 2 plats + 2 desserts, servis en portions dégustation et illustrés par ✿

ENTRÉE

- Foie gras de canard du Sud-Ouest, kumquat et chutney d'abricots noko ✿
- Œuf norvégien sur fond d'artichaut, céleri et coulis de chlorophylle, perles de harenga
- Tarte sablée aux escargots, crémeux brocoli, pastrami et Comté, crème d'ail
- Caillé de chèvre, légumes verts en vinaigrette de cresson et coulis de laitue ✿

PLAT

- Bar rôti, quinoa, légumes et navets fanes, condiment cacahuètes torréfiées ✿
- Filet de bœuf, petits pois et pommes grenaille, oignon brûlé, jus de poivre fumé
- Canard Apicius, aubergines confites au balsamique, romanesco et quinoa
- Quasi de veau, girolles aux amandes et pois gourmands, mousseline de pommes de terre et wakamé ✿
- Légumes d'été, bouillon aux herbes, poêlée de steak végétal et marinade de soja

FROMAGE

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

DESSERT

- Tartelette nougatine craquante enrobée de chocolat au lait à la passion et framboise
- Entremets vanille cassis, coulis de myrtilles ✿
- Vacherin aux abricots et lait d'amande ✿
- Entremets fraise sur un biscuit moelleux joconde, gelée fraise

L'OFFRE VÉGÉTARIEN

- Légumes d'été, bouillon aux herbes, poêlée de steak végétal et marinade de soja
- Caillé de chèvre, légumes verts en vinaigrette de cresson et coulis de laitue



CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - BOISSONS

- **Service Étoile** - Kir au Blanc de Blancs, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
 - **Service Découverte** - Coupe de Champagne, Mâcon Villages*, AOP Lussac Saint-Emilion « Château pont de pierre »*
 - **Service Privilège** - Coupe de Champagne, Mâcon Villages*, AOP Lussac Saint-Emilion « Château pont de pierre »*
 - **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
 - Mignardises (en Services Découverte, Privilège et Premier)

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes



Menus valables du 3 avril au 1^{er} octobre 2019.

Choix d'un menu obligatoire pour les groupes à partir de 15 personnes, et de 20 personnes en Service Premier.

Documents et photos non contractuels. Menus susceptibles de modifications sans préavis.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération.