



MENUS

Automne - Hiver
2020/2021



CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - MENU

ENTRÉE

- Foie gras de canard marbré dans un jus de vin chaud, poires pochées aux épices et brioche toastée
- Saint jacques gremolata, éclats de châtaigne, fine crème de butternut
- Escargots à la bordelaise, céleri rave comme un risotto, pépites de bresaola
- Pressé de quinoa et tofu, velouté léger au cresson et pickles d'oignons rouges (V)

PLAT

- Bar rôti, petit épeautre de Haute-Provence, émulsion homardine
- Filet de bœuf et foie gras poêlé gnocchis, champignons eryngii, sauce vin rouge
- Canette bigarade à l'orange, polenta rustica crémeuse et navets braisés
- Sarasin au tofu soyeux, légumes de saison confits au naturel et bouillon lié au vin (V)

FROMAGE

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

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

- Douceur exotique mangue coco passion
- Opéra
- Concerto
- Omelette norvégienne glacée aux fruits, meringue (V)



CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - BOISSONS



- **Service Étoile** - Kir au Blanc de Blancs, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
 - **Service Découverte** - Coupe de Champagne, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
 - **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 Pessac-Léognan « Château Haut-Vigneau »*, Coupe de Champagne en fin de repas.
-
- Eau minérale, café
 - Mignardises (en Services Privilège et Premier)

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes



Menus valables du 7 octobre 2020 au 6 avril 2021.

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.