




MENUS

Automne/Hiver
2021-2022




CROISIÈRE DÉJEUNER - 12H45 - MENU

ENTRÉE

- Velouté de pommes de terre et haddock, crème fouettée poivrée
- Pâté en croûte de volaille, marmelade de poire à la badiane
- Œuf poché, mousseline de topinambours, champignons eryngii rôti, lard grillé et jus d'une réduction de vin
- Pressé de quinoa et tofu, velouté léger au cresson et pickles d'oignons rouges 




PLAT

- Saumon poêlé, lentilles beluga en vinaigrette chaude, émulsion homardine
- Canard à l'orange comme un parmentier, mousseline de panais
- Joue de bœuf braisé au vin rouge, crosnes et panais et crème d'oignon
- Sarrasin comme un risotto au tofu soyeux, légumes de saison confits au naturel, bouillon aux herbes 

FROMAGE

- Fromages affinés par notre Maître Fromager

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

- Entremets coco, mangue, passion et crème fouettée coco 
- Vacherin marron – poire 
- Truffé chocolat
- Crème noisette et crumble 




CROISIÈRE DÉJEUNER - 12H45 - BOISSONS

- Service Étoile - Kir vin blanc – Pays d’Oc IGP Chardonnay Viognier* OU AOP Minervois Terroir* – Eau minérale et café
- Service Service Privilège - Kir au blanc de blancs - Pays d’Oc IGP Chardonnay Viognier* - AOP Médoc « Château la Hourcade »
* – Eau minérale et café
- Service Premier - Coupe de Champagne - Pays d’Oc IGP Chardonnay Viognier* - AOP Médoc « Château la Hourcade » * – Eau minérale, café et mignardise


* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

CROISIÈRE DÎNER - 18H15 - MENU

ENTRÉE

- Velouté de pommes de terre et haddock, crème fouettée poivrée
- Pâté en croûte de volaille, marmelade de poire à la badiane
- Œuf poché, mousseline de topinambours, champignons eryngii rôti, lard grillé et jus d'une réduction de vin
- Pressé de quinoa et tofu, velouté léger au cresson et pickles d'oignons rouges 




PLAT

- Saumon poêlé, lentilles beluga en vinaigrette chaude, émulsion homardine
- Canard à l'orange comme un parmentier, mousseline de panais
- Joue de bœuf braisé au vin rouge, crosnes et panais et crème d'oignon
- Sarrasin comme un risotto au tofu soyeux, légumes de saison confits au naturel, bouillon aux herbes 

FROMAGE

- Fromages affinés par notre Maître Fromager

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

- Entremets coco, mangue, passion et crème fouettée coco 
- Vacherin marron – poire 
- Truffé chocolat
- Crème noisette et crumble 



CROISIÈRE DÎNER - 18H15 - BOISSONS


- Kir vin blanc – Pays d’Oc IGP Chardonnay Viognier* OU AOP Minervois Terroir*
- Eau minérale et café

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes




CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - MENU

ENTRÉE

- Foie gras de canard du Sud-Ouest, marmelade de poire à la badiane
- Noix de Saint-Jacques, oignons au curcuma, radis blancs et carottes, point de réglisse
- Escargots à la bourguignonne, coulis de persil
- Pressé de quinoa et tofu, velouté au cresson et pickles d'oignons rouges 




PLAT

- Bar rôti, petit épeautre de Haute-Provence et émulsion homardine
- Quasi de Veau sauce Périgueux, mousseline de pommes de terre et coulis truffé
- Filet de canette bigarade à l'orange, polenta crémeuse et navets braisés
- Sarrasin comme un risotto au tofu soyeux, légumes de saison confits au naturel, bouillon aux herbes 

FROMAGE

- Fromages affinés par notre Maître Fromager

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

- Vacherin exotique, mangue, coco, passion 
- Entremets chocolat croustillant et praliné noisette 
- Bostock, ananas rôtie et glace vanille 
- Opéra



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* - 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 6 octobre 2021 au 5 avril 2022.

Choix d'un menu obligatoire pour les groupes à partir de 12 personnes, et de 21 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.