



# CROISIÈRE DÎNER

## 20H30

### ENTRÉE

Cœur de saumon fumé aux algues nori, tartare d'avocat et pomme Granny au wakamé  
Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney d'oignons rouges et mangue  
Tartelette d'escargots et poulpe confit, légumes croquants, sauce au persil  
Velouté glacé d'asperges vertes, houmous au raifort 

### PLAT

Bar cuit au plat, fregola Sarda, sauce marinière aux coques  
Quasi de veau en croûte d'herbes, légumes mijotés et pommes grenaille, jus corsé  
Filet de volaille jaune Française aux écrevisses, champignons de Paris et gnocchi  
Légumes de saison confits et tofu croustillant, jus de tomates au safran 


### FROMAGE

Fromages affinés par notre Maître Fromager  
*Service Étoile et Découverte : en remplacement du dessert ou en supplément (8€)*

### DESSERT

**Les desserts sont une création de la Maison Lenôtre**



Carré noisettes, coulis abricot  
Soupe de framboises et verveine   
Charlotte aux fruits rouges  
Finger Exotique



### BOISSONS & VINS

*Une carte des vins et boissons est à votre disposition.*

#### Service Étoile

Kir au blanc de blancs, IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* OU AOP Corbières\*  
OU IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc\*  
Eau minérale et café

#### Service Découverte

Coupe de Champagne, IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* ET AOP Corbières\*  
OU IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc\*\*  
Eau minérale, café

#### Service Privilège

Coupe de Champagne, AOP Mâcon Villages\* ET AOP Lussac Saint-Emilion\*  
OU IGP pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand\*\*  
Eau minérale, café et mignardise

#### Service Premier

Coupe de Champagne rosé et amuse-bouche, AOP Mâcon Villages\* ET AOP Pessac-Léognan\*  
OU AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand\*\*  
Coupe de Champagne en fin de repas - Eau minérale, café et mignardises

Notre chef Cédric Navarette et ses équipes



propositions végétariennes  
\*1 bouteille (75cl) pour 4 personnes.

\*\* 1 bouteille de Vin Blanc et 1 bouteille de Vin Rouge pour 4 personnes remplacées par 1 bouteille de Vin Rosé (75cl) pour 2 personnes

*A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Bateaux non-fumeurs.*