

CROISIÈRE DÎNER - 18H15

ENTRÉE

- Crevettes marinées à la coriandre et légumes à la grecque, marmelade de légumes confits
- Belles tomates en salade et sorbet, fromage de chèvre frais, vinaigrette miel citron
- Tarte de bonite et caponata de légumes, Parmesan et vinaigrette épicée
- Pâté croûte de volaille abricot pistache, déclinaison d'abricots

PLAT

- Cabillaud nacré, ravioles de brandade, caviar de courgettes caramélisées, cébettes et citron confit
- Joue de bœuf confite, ravigote d'asperges vertes au Comté, petit épeautre de Haute Provence, condiment champignons
- Pavé de saumon, mousseline d'artichauts barigoule, légumes verts, jus d'un beurre blanc et graines de moutarde
- Suprême de volaille rôtie, quenelle de girolles, jeunes navets glacés et radis
- Légumes d'été, bouillon aux herbes, poêlée de steak végétal et marinade de soja

DESSERT

- Abricot en clafoutis et sorbet, riz soufflé caramélisé
- Vacherin sorbet fraises et crème glacée bulgare, biscuit dacquoise
- Zéphire onctueux et moelleux citron, crumble spéculoos
- Entremets chocolat, mousse cacao et sorbet framboises

L'OFFRE VÉGÉTARIEN

- Belles tomates en salade et sorbet, fromage de chèvre frais, vinaigrette miel citron
- Légumes d'été, bouillon aux herbes, poêlée de steak végétal et marinade de soja



CROISIÈRE DÎNER - 18H15 - BOISSONS

- o Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Minervois Terroir*
- o Eau minérale et café

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

