

Menu Dîner Croisière

ENTRÉE | STARTER

Pressé de volaille et foie gras aux fruits secs, profiterole au crabe et aux croquants de légumes
Chicken terrine with foie gras and dried fruits, crab profiteroles with vegetable croquants

PLATS | MAIN COURSES

Choix du plat principal : Choice of main course:

Effiloché de jarret de veau confit au miel, carottes et navets glacés
Honey confit of pulled veal, glazed turnips and carrots

OU | OR

Dos de cabillaud juste poêlé, fricassé de légumes de saison au coulis de poivron safrané
Lightly pan-fried prime fillet of cod, seasonal vegetable fricassee, saffron pepper coulis

OU | OR

(Supplément de 10€) Filet de bœuf sauce périgourdine, gratin dauphinois à l'huile de truffe
(Extra charge +10€) Beef fillet Périgord sauce, gratin dauphinois with truffle oil

DESSERT | DESSERT

Trilogie de dessert Trilogy of desserts

MENU VEGAN | VEGAN MENU

ENTRÉE | STARTER

Miroir d'avocat aux agrumes Avocado with citrus

PLAT | MAIN COURSE

Gâteau de polenta aux champignons sauvages, fricassée de légumes de saison au coulis de poivron safrané
Polenta and wild mushroom cake, seasonal vegetable fricassee, saffron pepper coulis

DESSERT | DESSERT

Carpaccio d'ananas Pineapple carpaccio

MENU ENFANT | CHILDRENS MENU

PLAT | MAIN COURSE

Hamburger avec pommes grenailles Hamburger with new potatoes

DESSERT | DESSERT

Glace Fantaisie Fancy ice cream

