

Menu pour votre croisière brunch

- **Jambon et bacon fumé**
- **Frittata del Giorno** : Spécialité du chef, avec des œufs de ferme frais, de la crème, du fromage italien fontine, des légumes du potager et de la viande du jour
- **Poulet rôti à la sauce piquante** : Servi avec une sauce tomate Cajun aux piments jalapeno frais
- **Epinards créoles à la crème** : Epinards braisés avec oignons, cream cheese, parmesan et feta
- **Salade de fruits** : Salade de fruits frais de saison avec du miel, de la menthe et du limoncello maison
- **Crevettes créoles et salade de pâtes**, accompagnés de céleri et d'oignons, servi avec de la vinaigrette romarin-thym et du parmesan fraîchement râpé
- **Cheese Grits**: Semoule de maïs avec du beurre et du cheddar
- **Yaourt** : Yaourt à l'européenne avec du muesli pomme vanille, des amandes effilées, des flocons d'avoine et de la cannelle
- **Bread Pudding Natchez** : Bread Pudding typique de la Nouvelle-Orléans avec de la vanille, de la cannelle et une crème au bourbon
- **Red Velvet Cake** : Dessert américain
- **Muffins avec gelées et confitures, biscuits, mini croissants, etc.**