CROISIÈRE DÉJEUNER

ENTRÉE

Pâté croûte de volaille et châtaignes, chutney de poire aux épices douces

Velouté de butternut, royale de cèpes, crumble persillé

Œuf poché, chou kale, shiitakés grillés, sauce bourguignonne

Lentilles beluga et tofu, condiment de betteraves, pickles d'oignons rouges

PLAT

Filet de poulet jaune français, mousseline de panais, sauce Albufera et truffe

Pavé de saumon laqué au chou rouge, riz vénéré, coulis de homard

Fondant de bœuf, crème d'oignons, mélange de champignons et pommes de terre, jus corsé

Sarrasin grillé, légumes de saison confits et bouillon épicé

FROMAGE

Fromage affiné par notre Maître Fromager

Service Étoile : en remplacement du dessert ou en supplément (8€)

DESSERT

Les desserts sont une création de la Maison Lenôtre,
à choisir en début de repas

Chou pralinette, crème fouettée vanille, sauce caramel

Noix de coco onctueuse, coulis framboise grenadine, biscuit moelleux aux amandes

Pot chocolat et vanille, croustillant praliné

Entremets glacé vanille, meringue italienne, esprit d'une sauce Suzette aux agrumes

BOISSONS & VINS

Une carte des vins et boissons est à votre disposition

Service Étoile

Kir vin blanc, IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* OU AOP Minervois*
Eau minérale et café

Service Privilège

Kir au blanc de blancs, IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* - AOP Médoc*
Eau minérale et café

Service Premier

Coupe de Champagne - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* - AOP Médoc*
Eau minérale, café et mignardises

Notre chef Cédrick Navarette et ses équipes

propositions végétariennes

**Une bouteille (75cl) pour 4 personnes. A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Bateaux non-fumeurs.*