

# CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ - 2025

## MENU 18h15 • Servi à table

### ENTRÉES

- Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney d'abricots, brioche parisienne
- Chair de tourteau, gel d'agrumes, avocat et pomme Granny, crème de crustacés


### PLATS

- Bar cuit au plat, légumes fondants, rouille, jus d'une bouillabaisse
- Quasi de veau, asperge verte, purée de pomme de terre, sauce aux morilles

### DESSERTS


*Les desserts sont une création de la Maison Lenôtre*



- Finger popcorn griotte
- Verrine semoule de manioc fraise, rhubarbe 

### BOISSONS

- **SERVICE ÉTOILE** : Kir au blanc de blancs –IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* **OU** AOP Corbières\* -Eau minérales, café ou thé
- **SERVICE PRIVILÈGE** : French Cancan Brut Nature Orange–IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* **OU** AOP Corbières\* -Eau minérales, café ou thé
- **SERVICE PREMIER** : Coupe de Champagne et amuse-bouche –AOP Mâcon Villages\* **ET** AOP Pessac-Léognan\* -Eau minérales, café ou thé
- **SERVICE PREMIER BAIE VITREE** : Coupe de Champagne et amuse-bouche –AOP Mâcon Villages\* **ET** AOP Pessac-Léognan\* -Eau minérales, café ou thé

 Proposition végétarienne

\* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

