CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ - 2025

MENU 20H30 •Servi à table

ENTRÉES

- Chair de tourteau, gels d'agrumes, avocat et pomme Granny, crème de crustacés
- Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney d'abricot brioche parisienne
- Tarte fine d'escargots et poulpe confit, tomate concassée et champignons, jus au xérès
- Crème de courgettes et roquette, tofu, réduction de carottes au curry vert

PLATS

- Bar cuit au plat, légumes fondants, rouille, jus d'une bouillabaisse
- Filet de bœuf, pommes de terre grenaille, sauce à l'estragon
- Quasi de veau, asperge verte, purée de pomme de terre, sauce aux morilles
- Polenta croustillante, légumes confits au naturel, jus d'une ratatouille

FROMAGE

- Fromage affiné par notre Maître Fromager*

**En service Etoile et Découverte : en remplacement du dessert ou en supplément (8€)*

DESSERTS

Les desserts sont une création de la Maison Lenôtre

- Verrine semoule de manioc fraise, rhubarbe
- Finger pop-corn griotte
- Cheesecake fleur de sureau et framboise
- Bagatelle glacée

Proposition végétarienne

Menu unique pour l'ensemble du groupe