CROISIÈRE DÉJEUNER

ENTRÉE

- Pâté en croûte de canard et pintade, myrtille et graines de courge, jus corsé au Xérès
- Truite fumée de Bretagne, crémeux de chou-fleur, crumble aux herbes et Grana Padano
- Velouté de panais, royale de foie gras, crème mi-montée au poivre Timut
- Lentilles Beluga en salade d'herbes fraîches, pickles de légumes, crémeux de carotte aux épices douces

PLAT

- Filet de poulet jaune français, fondue de chou vert, sauce au vin d'Arbois aux morilles
- Saumon poêlé, cannelloni de brousse aux pousses d'épinard et menthe, sauce au vin blanc
- Fondant de bœuf, champignons poêlés, pommes grenailles, sauce façon bourguignonne
- Polenta de châtaigne poêlée, salsifis au genièvre, crémeux de courge à l'orange, poire caramélisée, champignon eryngii rôti, bouillon brun à l'ail noir

FROMAGE

- Fromage affiné par notre Maitre Fromager
- *Service Etoile et Découverte : en remplacement du dessert ou en supplément (8 €)*

DESSERT

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

- Eclair profiterole, glace vanille, caramel
- Finger cheesecake vanille, confit d'agrumes
- Carré chocolat, ganache chocolat, praliné noisette
- Compotée pomme coing, sorbet coing, granola croustillant

Propositions végétariennes

CROISIÈRE DÉJEUNER

BOISSONS

- **Service Etoile**

  Kir vin blanc – VDF Chardonnay Castel * **OU** AOP Minervois* **OU** 6ème Sens rosé*

  Eau minérale et café

- **Service Découverte**

  Kir Blanc de Blanc – VDF Chardonnay Castel* **ET** AOP Minervois* **OU** 6ème Sens rosé*

  Eau minérale et café

- **Service Privilège**

  Kir au Blanc de Blancs - La Grande Bleue Vin Bio* **ET** AOP Médoc* **OU** 6ème Sens rosé**

  Eau minérale et café

- **Service Premier**

  Coupe de Champagne - La Grande Bleue Vin Bio* **ET** AOP Médoc* **OU** IGP pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**

  Eau minérale, café et mignardises

- **Service Premier Baie Vitrée**

  Coupe de Champagne - La Grande Bleue Vin Bio* ET AOP Médoc* OU IGP pays d'OC Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand**

  Eau minérale, café et mignardises

Notre chef Cédrick Navarette et ses équipes

***** Une bouteille (75cl) pour 4 personnes
****** Vin rosé en remplacement du vin blanc et rouge - Une bouteille (75cl) pour 2 personnes
A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Bateaux non-fumeurs.