

CROISIÈRE RESTAURATION

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ - 2025

DEJEUNER 12H45 • Servi à table

ENTRÉES

- Crevettes marinées, légumes à la grecque, jus de cuisson safrané
- Crème de courgettes et roquette, tofu, réduction de carottes au curry vert 
- Pâté croute de volaille à la pistache, chutney abricot
- Bonite et déclinaison de tomates d'antan, olives de Kalamata, sauce thaï, foccacia

PLATS

- Filet de canette aux pêches, polenta crémeuse, petits pois, sauce aigre douce
- Onglet de bœuf, pommes de terre grenaille, sauce d'une réduction Béarnaise
- Saumon poêlé, purée d'artichaut façon barigoule, crème de langoustine
- Polenta croustillante, légumes confits au naturel, jus d'une ratatouille 

FROMAGE

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

DESSERTS

Les desserts sont une création de la Maison Lenôtre



- Finger glacé fromage blanc mûre
- Carré chocolat framboise
- Mirliton Abricot
- Nage de fruits rouges hibiscus 

