

游船晚餐

菜单有效期为2018年10月3日至2019年4月2日

头盘

焗丝滑土豆糊奶油及黑线鳕，胡椒发泡鲜奶油
口蘑及牛肝菌意式饺子，东南瓜汤浓汁
栗子香李鸡肉酱，大茴香糖渍梨果酱
腌鲜虾，甜口白洋葱及芒果厚奶油酱

主菜

煎三文鱼，热醋汁黑蛤扁豆，龙虾浓汁
酱油烤猪胸肉，多菲内奶油烤马铃薯千层派
烤农家鸡，绵口抱子甘蓝，宝塔菜及东南瓜
香菜凤尾鱼酱炖小牛肉，炖牛骨汁糖渍蔬菜及细滑欧防风泥

甜点

甜品请在用餐前选择

我们的奶酪师制作的奶酪
香梨千层酥及冰糕，异域风酱汁
小罐榛果奶油，柠香起泡鲜奶油，可可味坚果屑
巧克力蛋糕
美食家攒奶油蛋白脆饼，巧克力酱



饮料与酒水

奥克地区霞多丽维欧尼白葡萄酒
米内瓦法定产区风土红葡萄酒
矿泉水和咖啡



*可供4人饮用的一瓶（750毫升）
酗酒有害健康，请酌量饮用。船上请勿吸烟。



AUTOMNE - HIVER 2018/2019
AUTUMN - WINTER 2018/2019
2 0 1 8 / 2 0 1 9 秋 冬

CROISIÈRE DÎNER

ENTRÉE

Velouté Parmentier et haddock, crème fouettée poivrée

Ravioles de champignons de Paris et cèpes, réduction d'un bouillon de butternut

Pâté croûte de volaille aux pruneaux et châtaignes, marmelade de poire confite à la badiane

Crevettes marinées, crème prise d'oignon blanc doux et mangue

PLAT

Saumon poêlé, lentilles beluga en vinaigrette chaude, émulsion homardine

Poitrine de cochon laquée à la sauce soja, gratin Dauphinois

Volaille fermière rôtie, choux de Bruxelles, crosnes et butternut

Fondant de veau gremolata,
légumes confits dans un jus d'osso buco et mousseline de panais

DESSERT

Le dessert est à choisir en début de repas

Fromage affiné par notre Maître Fromager

Poire en mirliton et en sorbet, coulis exotique

Pot de crème noisette, crème fouettée au citron, crumble cacaoté

Le Truffé chocolat

Meringue gourmande, chantilly, sauce chocolat



BOISSONS & VINS

Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*,
AOP Minervois Terroir*
Eau minérale et café

**Une bouteille (75cl) pour 4 personnes*

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Bateaux non-fumeurs.

DINNER CRUISE

STARTER

Creamy leek and potato soup, smoked haddock and peppered whipped cream

Button and cep mushroom ravioles served with a reduced butternut squash bouillon

Chicken, prune and chestnut pâté in a crust, confit pear marmalade with star anise

Marinated prawns, sweet onion panna cotta and mango chutney

MAIN COURSE

Pan-fried salmon, Beluga lentils in warm vinaigrette and a lobster emulsion

Soy sauce glazed pork belly with potato gratin

Roast farmhouse chicken, tender Brussels sprouts, Chinese artichokes and butternut squash

Tender veal in gremolata sauce,
confit vegetables in an osso buco jus and parsnip mousseline

DESSERT

Please choose a dessert at the beginning of the meal

Cheese matured by our Maître Fromager

Almond cake served with pear sorbet, roast pear and an exotic fruit coulis

Pot of hazelnut cream, lemon whipped cream and cocoa-sprinkled crumble

Truffé chocolat (Chocolate truffle)

Meringue with whipped cream and chocolate sauce



DRINKS & WINES

Pays d'Oc Chardonnay Viognier PGi*,
PDO Minervois Terroir*
Mineral water and coffee

**One bottle (75cl) between 4 people*

Drink in moderation; alcohol abuse is bad for your health. No smoking-boats.