



## LE MENU CROISIERE 2022

### Les Tapas apéritives

- Les Accras de Morue
- Les petits Pâtés Salés
- Le Crabe Farci
- Le Rouleau de Printemps aux crevettes
- Les encornés Antillais

### Les Entrées Gourmandes

- Les Œufs Brouillés ou cocotte aux œufs de truite
- Le « Flagrant Délice » Carpaccio de St Jacques à la mangue
- L'invitation au voyage avec le poisson « à la polynésienne » lait de coco et agrumes
- L'île aux trésors St-Jacques flambées aux rhums vieux
- Le fruit défendu et sa salade de papaye verte au piment

### Les Plats Gastronomiques

- « Le gardien des océans » filet de loup Grillé et ses légumes croquants, purée d'igname en grattin
- Le tataki de thon aux linguines de légumes
- « La pêche miraculeuse »: Grosse Gambas poêlée – Risotto au Giraumon – Mousseline de Giraumon au Chorizo
- « La nuit passion » Médallions de porc au cidre et au gingembre accompagnés d'ananas caramélisés – Mousseline de Patate douce.
- « L'oiseau du paradis » Le suprême de volaille à la Truffatta.

### Les Desserts Gastronomiques

- La passion fruitée
- Le Tout Chocolat
- Le Blanc Mangé
- Les bananes flambées au rhum vieux



## **LES BOISSONS**

- Vin Blanc : Bourgogne Aligoté Ferraud & Fils 2019, Crozes Hermitage
- Vin Rosé : Côte de Provence Château Brégançon Cru Classé 2020, Minuty
- Vin Rouge : Bourgogne Pinot Noir Faiveley 2018  
ou Croze Hermitage Les Visitations 2018
- Champagne : Ayala Brut Majeur
- Eau Gazeuse : Didier
- Eau Plate : Chanflor
- Café : Nespresso
- Thé : Le Palais des Thés

## **LES BOISSONS EN « OPEN BAR » ( hors Champagne )**

- Les Cocktails avec ou sans alcool
- Les bières et Sodas
- Les Jus de Fruits
- Les Vins
- Les Rhums Trois Rivières

## **SOIREE A BORD**

- Musique Lounge
- Cocktails Long Drink
- Rhums Vieux