

MENU DU 1ER JANVIER

- Mises en bouche -

Arancini aux crevettes grises, mayonnaise aux herbes

Croque jambon-truffe

Tartare de bavette et anchois en raviole de betterave

- Entrée -

Mezzelune cèpes et truffe d'été, bouillon de champignons

ou

Quenelle de bar & crème de Champagne

- Trou Normand -

Sorbet poire & liqueur de Poire Williams

- Plat -

Dos de Cabillaud en écaille de chorizo, mousseline de brocolis à l'huile de sésame

Brocoletti et beurre blanc

ou

Demi suprême de Chapon, risotto de céleri lié à la cacahuète, embeurré de choux vert, jus de volaille

- Fromage -

Trilogie de fromages du Cantal

- Pré-dessert -

La rencontre gustative de la châtaigne, la courge & la vanille...

- Dessert -

Un biscuit amande, un chocolat extra bitter, de l'orange...

- 69 € PAR PERSONNE -

MENU AVEC ACCORD METS/VINS: 89 € PAR PERSONNE

MENU AVEC ACCORD METS / CHAMPAGNE : 99 €

(UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE POUR DEUX)

renseignements et réservations : 07 82 63 99 09

LES MENUS DE FÊTES

À BORD DU

- Princess Elizabeth -



Les 25 décembre, 31 décembre & 1er janvier

* Uniquement sur réservation, acompte de 50€ / personne demandé *

Egalement à emporter sur commande :

Notre foie gras de canard

Français, Maison & son Chutney

250 gr 38 euros

500 gr 76 euros

Caviar d'Aquitaine

100% Français STURIA

Baeri

15 gr 28 euros

30 gr 56 euros

50 gr 92 euros

Oscietre

15 gr 33 euros

30 gr 65 euros

50 gr 108 euros

renseignements et réservations : 07 82 63 99 09

MENU DU 25 DÉCEMBRE

- Mises en bouche -

Arancini aux crevettes grises, mayonnaise aux herbes

Croque jambon-truffe

Tartare de bavette et anchois en raviole de betterave

- Entrée -

Mezzelune cèpes et truffe d'été, bouillon de champignons

ou

Quenelle de bar & crème de Champagne

- Trou Normand -

Sorbet poire & liqueur de Poire Williams

- Plat -

Dos de Cabillaud en écaille de chorizo, mousseline de brocolis à l'huile de sésame

Brocoletti et beurre blanc

ou

Demi suprême de Chapon, risotto de céleri lié à la cacahuète, embeurré de choux vert, jus de volaille

- Fromage -

Trilogie de fromages du Cantal

- Pré-dessert -

La rencontre gustative de la châtaigne, la courge & la vanille...

- Dessert -

Un biscuit amande, un chocolat extra bitter, de l'orange...

- 69 € PAR PERSONNE -

MENU AVEC ACCORD METS/VINS: 89 € PAR PERSONNE

MENU AVEC ACCORD METS / CHAMPAGNE : 99 €

(UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE POUR DEUX)



renseignements et réservations : 07 82 63 99 09

MENU DU 31 DÉCEMBRE

- Mises en bouche -

Pressé de pommes de terre truffé

Tataki de thon rouge

Cannelloni de saumon fumé et mousse de Haddock

- Entrée -

Tartare de Saint-Jacques en raviole de courges, émulsion citron vert

ou

Fricassé de riz de veau aux champignons, jus crémé

- Trou Normand -

Sorbet pomme verte & Calvados

- Plat -

Tournedos Rossini « pain de mie poêlé, galette de pomme de terre truffée,

Tombé d'épinard, filet de bœuf Simmental

ou

Turbot sauvage, Cappellacci ricotta épinard,

Crème légère au curry vert

- Fromage -

Trilogie de fromages de Savoie

- Pré-dessert -

La rencontre gustative du chocolat, du thé & du champignon...

- Dessert -

Financier mangue, crémeux citron vert, meringue et coriandre Vietnamiennne

- 109 € PAR PERSONNE -

MENU AVEC ACCORD METS/VINS: 139 € PAR PERSONNE

MENU AVEC ACCORD METS / CHAMPAGNE : 139 €

(UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE POUR DEUX)



renseignements et réservations : 07 82 63 99 09

a
u
e
c

d
j

s
i
m
b
a

L
é
o
n
e