

Les plaisirs de la table

avec
CroisiEurope
Les croisières, c'est notre métier

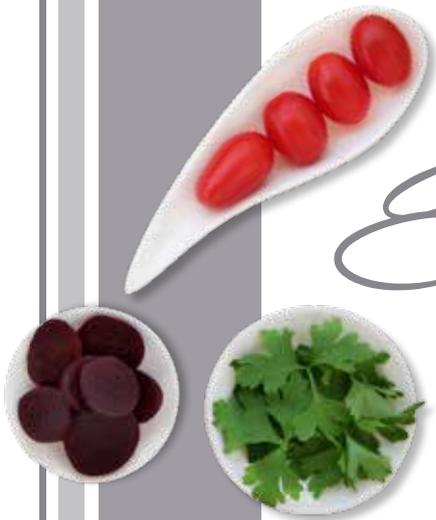


Nos plats



Sommaire

Entrées	p 3
Plats	p 6
• Viandes	p 7
• Sorbets	p 9
• Poissons	p 10
Fromages	p 11
Desserts	p 13
Végétarien	p 16



Entrées



Foie gras de canard mi cuit IGP Périgord en croûte de pain d'épices, compotée de quetsches et sa navette briochée



Escalope de foie de canard poêlée aux Reines des reinettes, réduction au vieux Calvados



Saumon fumé d'Ecosse Highland, crème de raifort à l'aneth, pain nordique

Menu



*Tartare de saumon frais mariné façon GRAVLAX,
jeunes pousses de salade, crissini au sésame et wasabi*



*Terrine « Selection du Chef », salade de saison
au vinaigre balsamique*





Plats

Les viandes



Suprême de pintade au vin jaune et morilles



Tournedos de bœuf (filet), sauce au poivre vert de Madagascar



Pièce de carré de veau aux girolles



Magret de canard laqué au miel, sauce à l'orange



Mignon de veau sauce Périgueux

Les sorbets



Sorbet Mojito au rhum blanc macéré au citron vert et à la menthe fraîche



Sorbet cerise griotte arrosé au Guignolet



Sorbet citron au Marc de Gewurtztraminer

Les poissons



Sandre rôti sur lit de choucroute mijoté au Crémant d'Alsace, crème de lard au cumin



Dos de cabillaud en cuisson longue, émulsion de carottes à l'ail doux sur une tombée de poireaux relevée au raifort



Filet de Bar au poivron de piquillo, grosse raviole aux écrevisses et pointes d'asperges vertes





*Brie de Meaux farci au mascarpone
et aux truffes, salade verte*



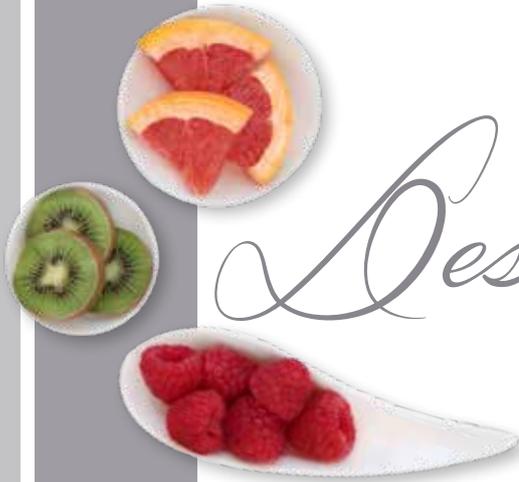
*Crottin de Chavignol chaud, Mornay d'olives
noires, mesclun de salades*



*Feuilleté de Saint-Nectaire à la compotée
d'oignons et lardons, jeunes pousses de salade*



Saint-Marcellin affiné, filet d'huile de noix



Desserts



Assortiment de sorbets et minestrone
de fruits de saison



Baba arrosé au vieux Rhum,
crème chantilly vanillée



Brochette d'ananas au sirop vanillé,
glace noix de coco



Emotion au chocolat (tiède), glace pistache
et crème vanille Bourbon



Nougat glacé aux pralins, coulis d'abricots



*Omelette Norvégienne flambée en salle
au Grand Marnier, coulis de framboises*



*Tarte tatin tiède, coulis aux pommes
et Calvados, glace vanille*



Végétariens



*Brick de légumes à la fêta au garam massala,
coulis de tomates au basilic*



*Saint-Jacques poêlées, mousseline de céleri
beurre blanc aux agrumes*



Assortiment de fromages



*Crêpe suzette, sirope d'orange au Grand Marnier,
sorbet à l'orange*