

Saveur et Tradition | € 37.85

Crème d'asperges, jambon de Serrano et fromage frais

Asparagus cream, Serrano ham and fromage frais

ou or

Risotto de pommes de terre, joue de porc confite au cidre, oeuf mollet au sarrasin

Potato risotto, pork cheek in cider, soft-boiled egg, buckwheat galette

ou or

Cannellonis de crabe et thon, fraîcheur citron

Crab and tuna cannelloni, refreshing lemon

Flétan rôti, viennoise d'algues et coquillages farcis
Roasted halibut, viennese seaweed and stuffed shellfish

ou or

Filet de bœuf rôti, lentins de St-Pol, sauce à la réglisse
Roast fillet of beef with "lentins de St-Pol", liquorice sauce

ou or

Caille, crumble de sarrasin, petits-pois, sauce au cidre
Quail, buckwheat crumble, peas, cider sauce

ou or

Quinoa d'Anjou, légumes rôtis du Chef (V)
Quinoa of Anjou with roasted vegetables (V)

ou or

Gnocchi de pommes de terre, épinard et champignons, espuma de Comté (V)

Potato gnocchi, spinach and mushrooms, Comté espuma (V)

Plateau de fromages des régions de France
A selection of cheese from the regions of France

ou or

Curé Nantais dans sa boîte, confit d'oignons rosés de Roscoff
Baked "Curé Nantais" cheese with confit of pink Roscoff onions

Dessert du moment
Seasonal dessert

ou or

Profiteroles à la vanille et au chocolat

Profiteroles with vanilla ice cream served with Chantilly cream and hot chocolate sauce

ou or

Pamplemousse rosé, crèmeux au jus de yuzu, streuzel amande
Pink grapefruit, creamy yuzu sauce, almond streusel cake

Buffet Selection | € 31.80

Buffet de hors-d'œuvre

Hors d'œuvre buffet

Les plats

The main courses

Flétan rôti, viennoise d'algues et coquillages farcis
Roasted halibut, viennese seaweed and stuffed shellfish

ou or

Filet de bœuf rôti, lentins de St-Pol, sauce à la réglisse
Roast fillet of beef with "lentins de St-Pol", liquorice sauce

ou or

Caille, crumble de sarrasin, petits-pois, sauce au cidre
Quail, buckwheat crumble, peas, cider sauce

ou or

Quinoa d'Anjou, légumes rôtis du Chef (V)
Quinoa of Anjou with roasted vegetables (V)

ou or

Gnocchi de pommes de terre, épinard et champignons, espuma de Comté (V)

Potato gnocchi, spinach and mushrooms, Comté espuma (V)

Plateau de fromages des régions de France

A selection of cheese from the regions of France

Buffet de desserts

Dessert buffet

Menu enfant Children's menu | € 6.65

Moins de 12 ans Under 12 years old

Composez le menu de votre enfant à partir des plats du menu Buffet.
Create your child's meal from the "Buffet Selection"
There are several children's options to choose from, please ask for details.

Un sac surprise est inclus. A surprise bag is included.

(V) végétarien (V) vegetarian dish

Service compris. Tous les plats servis au restaurant sont préparés par nos chefs à bord, à partir de produits bruts.
All prices include service. "Homemade dishes" are prepared on the ship from scratch.

Prix donné à titre indicatif : le prix en euro est susceptible de varier selon la fluctuation des taux de change