

Le Menu du Dîner

Elabore par Francis Lévêque, "Restaurant du Marché" à Paris

Selection de Pains

- Pain baguette
- Pain aux sésames
- Ciabatta

Les Entrées

- Le consommé de volaille aux légumes et fines herbes
- La crème de choux-fleurs ☒
- Terrine de jarret de cochon
- St. Jacques cuit au four et salade de légume tièdes

Les Plats Principaux

- Thon grillé aux condiments et huile d'olive
- Le pavé de dinde rôti à l'embeurré de choux verts
- Agneau de lait à l'ail confit et sa fricassée de légumes
- Farfalle avec tomates cerises et huile d'olive ☒
- Polenta avec ses légumes grillés et son gruyère ☒

Le Plat Traditionnel

- Blanquette de veau et sa garniture de légumes

Les Plus...

- La salade verte
- La purée de pommes de terre au beurre frais
- Les légumes du moment

Restaurant Le Splendide Horizon

"Les Musts"

- La verrine de foie gras de canard entier mi-cuit (50gr) et son pain de campagne grillé 16 €
- Queue de homard grillé * 16 €
- Tournedo grillé(200gr) * 10 €
- Crevettes tigrées grillées * 9 € (6Pcs)

* Environ 20 minutes pour la préparation

Nous Recommandons

- Chablis 1er Cru Laroche 48.00 €
Bourgogne, Un grand vin réputé classé, Goût léger de noisettes et de beurre.
- Château Castera 44.00 €
Médoc, Une Belle couleur rubis, un beau vin en toute harmonie

Les Desserts (à commander en debut de repas)

- L'assiette de fromages
- Crème au chocolat et pomme cannelle
- Gâteau de poire, glace vanille et son coulis à la framboise
- La salade de fruits frais
- Les glaces
- Les sorbets

Les Desserts Sans Sucre

- Petit panier de fruits
- Glace sans sucre

Le Marché Gourmand: Buffet, Bistrot

Découvrez une ambiance chaleureuse dans un cadre Bistrot, pour un dîner décontracté.

☒ Option Végétarienne

En cas d'allergies ou autres conditions médicales, s'il vous plaît informez le maître d'hôtel.

En accord avec les normes internationales de sécurité alimentaire, Croisières de France ne recommande pas la consommation d'aliments crus ou peu cuits.

Le Menu du Dîner

Elabore par Francis Lèveque, "Restaurant du Marché" à Paris

Selection de Pains

- Pain baguette
- Pain aux olives noires
- Pain aux graines de tournesol

Les Entrées

- Velouté aux haricots rouges
- Crème de poulet
- Salade de lentilles et haddock fumé
- Les cuisses de grenouilles sautées au pistou et persil

Les Plats Principaux

- Duo de saumon et lotte vinaigrette au romarin
- Poitrine de poulet au four marinée au citron
- Côte de porc et asperges vertes grillées
- Conchiglies aux fruits de mer à l'huile d'olive vertes
- Courgettes farcies à la tomate et fromage 

Le Plat Traditionnel

- Joues de bœuf confites au vin rouge et purée de pois cassés

Les Plus...

- La salade verte
- La purée de pommes de terre au beurre frais
- Les légumes du moment

Restaurant Le Splendide Horizon

"Les Musts"

- La verrine de foie gras de canard entier mi-cuit (50gr) et son pain de campagne grillé 16 €
- Queue de homard grillé * 16 €
- Tournedo grillé(200gr) * 10 €
- Crevettes tigrées grillées * 9 € (6Pcs)

* Environ 20 minutes pour la préparation

Nous Recommandons

- Chablis 1er Cru Laroche Bourgogne, Un grand vin réputé classé, Goût léger de noisettes et de beurre. 48.00 €
- Château Castera Médoc, Une Belle couleur rubis, un beau vin en toute harmonie 44.00 €

Les Desserts (à commander en debut de repas)

- L'assiette de fromages
- Eclipse de mousse au chocolat et framboise
- Tarte tiède aux pommes, crème glacée à la vanille
- La salade de fruits frais
- Les glaces
- Les sorbets

Les Desserts Sans Sucre

- Biscuit au lait, à la crème de fraise
- Glace sans sucre

Le Marché Gourmand: Buffet, Bistrot

Découvrez une ambiance chaleureuse dans un cadre Bistrot, pour un dîner décontracté.

 Option Végétarienne

En cas d'allergies ou autres conditions médicales, s'il vous plaît informez le maître d'hôtel.

En accord avec les normes internationales de sécurité alimentaire, Croisières de France ne recommande pas la consommation d'aliments crus ou peu cuits.

Le Menu du Dîner

Élaboré par Francis Lévêque, "Restaurant du Marché" à Paris

Restaurant Le Splendide
Horizon

Sélection de Pains

- Pain baguette
- Pain doré
- Pain complet

Les Entrées

- Crème froide aux petits pois 
- Soupe de poisson méditerranéene et sa rouille et croutons
- Pressé de volaille et poireaux
- Feta rôti au four, poivrons rouges et origan 

Les Plats Principaux

- Filet de pêche et chutney
- Presa de porc rôti et pommes paillason
- Onglet de veau et ses légumes verts
- Lasagne classique
- Gratin aux pommes de terre et chou  au saint-nectaire

Le Plat Traditionnel

- Poule au pot

Les Plus...

- La salade verte
- La purée de pommes de terre au beurre frais
- Les légumes du moment

"Les Musts"

- La verrine de foie gras de canard entier mi-cuit (50gr) et son pain de campagne grillé 16 €
- Queue de homard grillé * 16 €
- Tournedo grillé(200gr) * 10 €
- Crevettes tigrées grillées * 9 € (6Pcs)

* Environ 20 minutes pour la préparation

Nous Recommandons

- Chablis 1er Cru Laroche 48.00 €
Bourgogne, Un grand vin réputé classé, Goût léger de noisettes et de beurre.
- Château Castera 44.00 €
Médoc, Une Belle couleur rubis, un beau vin en toute harmonie

Les Desserts

(à commander en debut de repas)

- L'assiette de fromages
- Tarte aux amandes et cerise avec sa glace vanille
- Gâteau opéra
- La salade de fruits frais
- Les glaces
- Les sorbets

Les Desserts Sans Sucre

- Gâteau au fromage sauce mûres
- Glace sans sucre

Le Marché Gourmand: Buffet, Bistrot

Découvrez une ambiance chaleureuse dans un cadre Bistrot, pour un dîner décontracté.

 Option Végétarienne

En cas d'allergies ou autres conditions médicales, s'il vous plaît informez le maître d'hôtel.

En accord avec les normes internationales de sécurité alimentaire, Croisières de France ne recommande pas la consommation d'aliments crus ou peu cuits.

Soirée de Gala

Gala Night . Noche de Gala . Noite de Gala
Menu Elaboré par Francis Lévêque, "Restaurant du Marché" à Paris

En Mer le 17 Octobre 2012

"Les Musts"

La verrine de foie gras de canard entier mi-cuit (50gr) 16 €

Queue de homard grillé 16 € *

Tournedo grillé 10 € *

Crevettes tigrées grillées 9 € (600g) *

* Environ 20 minutes pour la préparation

Selection de Pain

Pain baguette

Pain aux trois épices avec sésame

Pain complet

Les Entrées

Soupe d'aubergines

Velouté d'asperges vertes

Tarte au saumon et fenouil

Tartare de thon et mousse d'avocat

Les Plats Principaux

Loup de mer déglacé au miel et vinaigre de xérès

Magret de canard grillé, sauce cassis

Tournedo grillé pommes Pont Neuf, sauce Foyot

Risotto noir aux crevettes grillées

Aranchini et ratatouille de légumes

Les Plus...

La salade verte

La purée de pommes de terre au beurre frais

Les légumes du jour

Les Desserts

(à commander en début de repas)

L'assiette de fromages

Duo gourmand

La salade de fruits frais

Les glaces

Les sorbets

Les Desserts Sans Sucre

Mousse à la fraise à la crème marscarpone

Glace sans sucre

Mignardises

Horizon



[Signature]

Chef de
Cuisine

[Signature]

Commandant

[Signature]

Directeur
Hôtelier

[Signature]

Maitre D



Le Menu du Dîner

Elabore par Francis Lèveque, "Restaurant du Marché" à Paris

Selection de Pains

- Pain baguette
- Pain de campagne
- Pain aux tomates

Les Entrées

- Soupe asiatique aux fruits de mer
- Crème de lentilles
- Asperges Blanche Sauce à l'oeuf 
- Escargots persillades

Les Plats Principaux

- Filet de sole aux pignons de pin, et légumes grillés
- Pintade au calvados et champignons frais à la crème
- Rôti de porc aux pruneaux avec son gratin de pommes de terre
- Penné aux olives
- Tempura de legumes avec pousses de soja 

Le Plat Traditionnel

- Souris d'agneau braisé au jus, pommes écrasées au chorizo

Les Plus...

- La salade verte
- La purée de pommes de terre au beurre frais
- Les légumes du moment

Le Marché Gourmand: Buffet, Bistrot

Découvrez une ambiance chaleureuse dans un cadre Bistrot, pour un dîner décontracté.

Restaurant Le Splendide Horizon

"Les Musts"

- La verrine de foie gras de canard entier mi-cuit (50gr) et son pain de campagne grillé 16 €
- Queue de homard grillé * 16 €
- Tournedo grillé(200gr) * 10 €
- Crevettes tigrées grillées * 9 € (6Pcs)

* Environ 20 minutes pour la préparation

Nous Recommandons

- Chablis 1er Cru Laroche Bourgogne, Un grand vin réputé classé, Goût léger de noisettes et de beurre. 48.00 €
- Château Castera Médoc, Une Belle couleur rubis, un beau vin en toute harmonie 44.00 €

Les Desserts

(à commander en debut de repas)

- L'assiette de fromages
- Mousse au chocolat
- Pain perdu et sa glace
- La salade de fruits frais
- Les glaces
- Les sorbets

Les Desserts Sans Sucre

- Crème de yaourt avec myrtilles
- Glace sans sucre

 Option Végétarienne

En cas d'allergies ou autres conditions médicales, s'il vous plaît informez le maître d'hôtel.

En accord avec les normes internationales de sécurité alimentaire, Croisières de France ne recommande pas la consommation d'aliments crus ou peu cuits.

Le Menu du Dîner

Elabore par Francis Lèveque, "Restaurant du Marché" à Paris

Restaurant Le Splendide
Horizon

Selection de Pains

- Pain baguette
- Pain doré
- Pain aux épinards et oignons

Les Entrées

- Bouillon de bœuf avec julienne de légumes
- Crème de champignons 
- Tomate mozzarella 
- Pâté chaud de volaille

Les Plats Principaux

- Cabillaud beurre de brioche et salade de légumes tièdes
- Canard confit, pommes de terre et champignons sautés
- Carré d'agneau rôti et haricots blancs et ail confit
- Risotto d'orzo aux crevettes et roquette
- Emincé de courgettes et tomates au fromage de chèvre 

Le Plat Traditionnel

- Poitrine de veau farcie

Les Plus...

- La salade verte
- La purée de pommes de terre au beurre frais
- Les légumes du moment

"Les Musts"

- La verrine de foie gras de canard entier mi-cuit (50gr) et son pain de campagne grillé 16 €
- Queue de homard grillé * 16 €
- Tournedo grillé(200gr) * 10 €
- Crevettes tigrées grillées * 9 € (6Pcs)

* Environ 20 minutes pour la préparation

Nous Recommandons

- Chablis 1er Cru Laroche 48.00 €
Bourgogne, Un grand vin réputé classé, Goût léger de noisettes et de beurre.
- Château Castera 44.00 €
Médoc, Une Belle couleur rubis, un beau vin en toute harmonie

Les Desserts

(à commander en debut de repas)

- L'assiette de fromages
- Biscuit joconde et sa mousse au chocolat au lait
- Crème brûlée
- La salade de fruits frais
- Les glaces
- Les sorbets

Les Desserts Sans Sucre

- La tarte à la banane et noix de coco
- Glace sans sucre

Le Marché Gourmand: Buffet, Bistrot
 Découvrez une ambiance chaleureuse dans un cadre Bistrot, pour un dîner décontracté.

 Option Végétarienne
 En cas d'allergies ou autres conditions médicales, s'il vous plaît informez le maître d'hôtel.

En accord avec les normes internationales de sécurité alimentaire, Croisières de France ne recommande pas la consommation d'aliments crus ou peu cuits.

Le Menu du Dîner

Elaboré par Francis Lévêque, "Restaurant du Marché" à Paris

Restaurant Le Splendide
Horizon

Sélection de Pains

- Pain baguette
- Pain aux sésames
- Pain rustique

Les Entrées

- Soupe froide d'épinards
- Velouté de carottes et coriandre
- Salade de magret de canard fumé
- Saucisson de Lyon en croûte sauce porto

Les Plats Principaux

- St Pierre au jus de viande et huile d'olive
- Blanc de poulet roulé au jambon de serrano
- Joues de porc braisées aux tomates et oignons
- Linguini aux tomates confites et persil frit 
- Gratin de broccoli et chou-fleur 

Le Plat Traditionnel

- Lapin à la moutarde de Dijon

Les Plus...

- La salade verte
- La purée de pommes de terre au beurre frais
- Les légumes du moment

"Les Musts"

- La verrine de foie gras de canard entier mi-cuit (50gr) et son pain de campagne grillé 16 €
- Queue de homard grillé * 16 €
- Tournedo grillé(200gr) * 10 €
- Crevettes tigrées grillées * 9 € (6Pcs)

* Environ 20 minutes pour la préparation

Nous Recommandons

- Chablis 1er Cru Laroche Bourgogne, Un grand vin réputé classé, Goût léger de noisettes et de beurre. 48.00 €
- Château Castera Médoc, Une Belle couleur rubis, un beau vin en toute harmonie 44.00 €

Les Desserts (à commander en debut de repas)

- L'assiette de fromages
- Gâteau de poires aux Spéculos
- Biscuit aux noisettes et chocolat
- La salade de fruits frais
- Les glaces
- Les sorbets

Les Desserts Sans Sucre

- Crêpes à la compote de prune
- Glace sans sucre

Le Marché Gourmand: Buffet, Bistrot
 Découvrez une ambiance chaleureuse dans un cadre Bistrot, pour un dîner décontracté.

 Option Végétarienne

En cas d'allergies ou autres conditions médicales, s'il vous plaît informez le maître d'hôtel.

En accord avec les normes internationales de sécurité alimentaire, Croisières de France ne recommande pas la consommation d'aliments crus ou peu cuits.