

Diamant Bleu

CROISIÈRE GOURMANDE MENU

ENTRÉES

Tartare de thon frais mariné et julienne de betterave

Pickles d'oignon rouge, grenade, sésame au wasabi et huile de coriandre

- Ou -

Velouté de potimarron rôti au beurre noisette

champignons poêlés, châtaignes, noisettes torréfiées

- Ou -

Foie gras de canard entier poivré du Sud Ouest (supplément +10,00€)

Fig chutney, mixed endives and walnut kernels, walnut oil vinaigrette,
homemade hallot fleur de sel



PLATES

Epaule d'agneau confite

Crémeux de patate douce, brocolis rôtis au cumin, oignons caramélisés,
amandes torréfiées, jus d'agneau réduit

- Ou -

Pavé de daurade rôti

Mousseline de pomme de terre, bisque de poisson, fenouil croquant à l'huile
d'argan



DESSERT

Pavlova pomme-poire

Meringue, duo de pomme poire confites, coulis de pomme granny smith,
chantilly vanille, amandes torréfiées caramélisées

"La direction se réserve le droit de modifier le menu"

*Le chef propose des options adaptées à tous les régimes alimentaires : halal, végétarien, vegan,
sans gluten, sans lactose, sans sel...*