



Forfait

«Couronne de Savoie»

Du 05 Avril au 02 Juin 2019

Mise en bouche + Entrée gourmande + Plat Principal + Fromages + Dessert

- Mise en bouche de saison -

- Entrée -

Bûche de saumon fumé et mousseline, sablé aux zestes,
Radis noirs et suprêmes d'agrumes

Ou

Foie gras aux épices douces, rhubarbe confite
Et crumble aux fruits secs

Ou

Duo gourmand : Bûche de saumon fumé et foie gras aux épices douces
Servis avec leurs accompagnements

- Plat Principal -

Solomillo Bellota (filet mignon de cochon Bellota ibérique) sauce soja et miel,
Polenta blanche au parmesan,
Chou rave rôti et petits légumes

Ou

Poisson du jour, sauce vanille,
Cébettes et betteraves jaunes, risotto aux poireaux

- Fromages -

Sélection de l'artisan affineur Alain MICHEL (Reblochon, Abondance et Tomme)

- Dessert -

Tartelette chocolat noisette du Piémont

Ou

Paradis blanc au citron



- Forfait Déjeuner – Croisière comprise : **89,70 Euros**

- Forfait Dîner dansant – Croisière comprise : **93,00 Euros**

Les Prix indiqués comprennent : la croisière, le menu & la soirée dansante (uniquement soir)
Les Prix indiqués ne comprennent pas : les boissons & autres suppléments



Forfait

«Couronne de Savoie»

Du 04 Juin au 1^{er} Septembre 2019

Mise en bouche + Entrée gourmande + Plat Principal + Fromages + Dessert

- Mise en bouche de saison -

- Entrée -

Gravlax de truite, crème citron vert et menthe façon Paris-Brest
Chips de légumes

Ou

Ballotine de foie gras, chutney de tomates anciennes
Vinaigre balsamique et basilic

Ou

Duo gourmand : Gravlax de truite et ballotine de foie gras
Servis avec leurs accompagnements

- Plat Principal -

Filet de bœuf, petits pois frais au jus de viande,
Pommes de terre sautées et huile de truffe

Ou

Poisson du jour, sauce safranée,
Galette de légumes et quinoa
Salade d'herbes

- Fromages -

Sélection de l'artisan affineur Alain MICHEL (Reblochon, Abondance et Tomme)

- Dessert -

Tartelette chocolat noisette du Piémont

Ou

Paradis blanc au citron



- Forfait Déjeuner – Croisière comprise : **89,70 Euros**

- Forfait Dîner dansant – Croisière comprise : **93,00 Euros**

Les Prix indiqués comprennent : la croisière, le menu & la soirée dansante (uniquement soir)
Les Prix indiqués ne comprennent pas : les boissons & autres suppléments



Forfait «Couronne de Savoie»

Du 03 septembre au 10 novembre 2019

Mise en bouche + Entrée gourmande + Plat Principal + Fromages + Dessert

- Mise en bouche de saison -

- Entrée -

Thon rouge mariné, lentilles noires Beluga et salicornes

Crumble aux zestes d'agrumes

Ou

Foie gras poêlé, mangue rôtie au miel et à la passion

Réduction de Porto

Ou

Duo gourmand : Thon rouge mariné et foie gras poêlé

Servis avec leurs accompagnements

- Plat Principal -

Pavé de cerf, sauce aux poivres du monde, petits champignons

Châtaignes et vitelottes

Ou

Poisson du jour,

Risotto à la bisque, huile de homard

Courge rôtie aux quatre épices

- Fromages -

Sélection de l'artisan affineur Alain MICHEL (Reblochon, Abondance et Tomme)

- Dessert

Tartelette chocolat noisette du Piémont

Ou

Paradis blanc au citron



- Forfait Déjeuner – Croisière comprise : **89,70 Euros**

- Forfait Dîner dansant – Croisière comprise : **93,00 Euros**

Les Prix indiqués comprennent : la croisière, le menu & la soirée dansante (uniquement soir)

Les Prix indiqués ne comprennent pas : les boissons & autres suppléments