

Menu Garonne

- Servi à table -

A travers son service de restauration, la compagnie BORDEAUX RIVER CRUISE a la volonté de vous offrir un reflet des produits régionaux dits "de terroir" : Cueillir la saisonnalité sur nos marchés et fournisseurs locaux est notre réconfort. Un autre est de vous inciter au voyage au regard de notre patrimoine culinaire, fleuve et rives...

Assurés de cette mission, notre chef et son équipe doivent faire évoluer quotidiennement leurs propositions. Toutes nos compositions sont donc sujettes à des modifications liées au marché du jour.

Le menu Garonne comprend :

- Un verre d'accueil : une "Marquise" (Vin blanc, eau pétillante & un secret...)
- Une entrée unique de saison
- Un plat du jour au choix du Chef
- Un dessert unique

Les quelques exemples ci-dessous vous donnent un aperçu des mets proposés.

Merci de votre curiosité gourmande...

<u>Entrée :</u>	Camembert rôti, carpaccio de canard à l'orange, gratton Bordelais à la ciboulette fraîche
<u>Plat principal :</u>	Pavé rumsteck déglacé aux fruits rouges et pommes de terre nouvelles, blanquette de veau aux agrumes et légumes poêlés, Filet mignon de porc aux noisettes accompagné d'une purée de potiron et de sa poêlée de champignons, Suprême de canette et sa sauce aux fruits rouges, accompagné de ses pommes de terre grenaille, Cuisse de pintade et sa purée de choux rouge ... <i>Un plat végétarien pourra être demandé auprès de l'équipe en salle.</i>
<u>Dessert :</u>	Poire pochée au vin rouge sur son biscuit croquant, fondant au chocolat, crème brûlée