
MENU DÎNER CROISIÈRE

Salades

Salade d'épinards

Tatsoi, pousses d'épinards, radis, poires asiatiques, betteraves, pecorino (fromage de chèvre), vinaigrette au yuzu

Plateau de fromages

Version premium : Plateau de la Cowgirl Creamery (producteur de fromages bios) (12\$)

Assortiment de fromages de la région, pains rustiques, fruits de saison, abricots séchés, figues

Amuse-bouche

Langoustines aux cinq épices et sésame

Nouilles de sarrasin, ail, ciboulette, sauce au gingembre

Plats principaux au choix

Poivrons fourrés au quinoa

Sauce romesco* (sauce à base de tomates), raisins, poireaux, champignons, feuilles de laitue
*La sauce contient des noix.

Côte de bœuf aux piments Chipotle

Purée de pommes de terre, ciboulette, petites carottes

Saumon glacé à la sauce Miso

Chou de Chine poêlé au wok, riz au wasabi et à la mangue

Cordon bleu au poulet

Jambon fumé, gruyère affiné, tomates anciennes, ragout de champignons sauvages, purée de pommes de terre à l'ail

Desserts au choix

Pot de Crème au Citron

Macaron, crème à la noix de coco servie dans une petite coupe

Pot de crème au café

Crème fouettée, cookies aux amandes

Version Premium : Mi-cuit au chocolat (9\$)

Crème fouettée au caramel, fruits rouges, purée de framboises, crème glacée de chez Mitchell's