



Menu Tanker on Board "

Wedding"

Prix :80,00€

Menu Festif « Weeding « On board »

(Apéritif 3 canapés, Entrée, Plat, Dessert)

Eau Minérale, Vin, café, 1 coupe et 1 consommation au lounge)

Apéritif : Welcome on Board

Cocktail au Champagne et Fruits des Bois

& ses Amuses-Bouches.

Entrées

Déclinaison de Foie Gras au Torchon sur sa gelée de Pastèque, Chutney aux Echalotes & Myrtilles, Pain noir.

Ou

Tartare de Tourteaux & Langoustines à la gousse de Vanille de Madagascar, Avocat, Pointe d'Asperges, Vinaigrette à l'huile de Noisette et vinaigre de Framboise.

Plats

Filet de Bœuf du Limousin, sauce Foie Gras, Fagot de légumes, Pêle-mêle de Champignons et Marrons glacés.

Ou

Pavé de turbot rôti, beurre blanc au champagne, marinière de palourdes,

Tian & fagot de légumes.

Dessert & sa coupe de champagne

Assiette de gourmandise du tanker

(Cœur fondant, pana cota menthe, ananas, orange, mousseline de fruits)

Ou

Gâteau évènement ou mariage

Consommation au lounge en supplément 5€ sans alcool - 6€ avec alcool

Bouteille alcools : 80€

Sancerre rouge, rosé ou blanc

Coupe de champagne : supplément 6€

Bouteille de champagne brut 1er cru libertalia : 50€

Une bouteille d'eau minérale 50 cl par personne – 1 bte de vin pour 3.

Droit de bouchon : 15€