



## Le Zéphyr

(vent doux et agréable – mythologie grecque)

la formule comprend les deux heures de croisière dans le centre historique de Paris et le dîner (une entrée, un plat, un dessert)

### ENTREES

**SALADE PERIGOURDINE**  
salade verte, magret de canard fumé, gésiers, tomates, pignons

\***LEGUMES MEDITERRANEENS**  
courgettes, aubergines, poivrons grillés à la mozzarella, salade verte

### PLATS

**DOME de CANARD CONFIT**  
éffilé de confit de canard, pomme de terre en purée et petits légumes

**TRILOGIE de POISSONS**  
trois poissons de la marée riz et petits légumes

\***MILLEFEUILLE à la FETA**  
courgettes, tomates, féta rôties au four semoule aux épices douces

### DESSERTS

\***CREME GLACEE au COULIS de FRAMBOISE**  
glace vanille aux raisins secs, coulis de framboise

\***CLAFOUTIS aux FRUITS de SAISON**

Le Zéphyr

49 euros



## L'Eiris

(messagère des dieux et du voyage – mythologie grecque)

la formule comprend les deux heures de croisière dans le centre historique de Paris et le dîner (une entrée, un plat, fromage, un dessert)

### ENTREES

**CARPACCIO de SAUMON MARINE**  
saumon mariné à l'aneth, huile d'olive aux herbes

\***MEZZE de la MEDITERRANEE**  
poivrons grillés, houmous, caviar d'aubergine salade du moyen-orient, carottes à l'orange

**LE CELEBRE FOIE GRAS du CALIFE**  
foie gras, confiture d'échalotes à la graine de moutarde, tuile de pain d'épices, caramel balsamique

**SALADE GOURMANDE aux COPEAUX de FOIS GRAS**  
salade verte, copeaux de foie gras, magret de canard fumé, gésiers, tomates, pignons, croûtons

\***CROUSTILLANT de CHEVRE CHAUD**  
feuilleté de chèvre chaud sur lit de salade, miel, noix

### PLATS

**EPAULE d'AGNEAU CONFITE**  
spécialité du chef, le plat du capitaine

**FILET de BOEUF FACON ROSSINI**  
filet de boeuf, foie gras, sauce Rossini

**STIFADO**  
délice d'agneau des îles grecques mijoté une nuit durant dans sa sauce aux tomates et aux épices

**FILET de BAR au PESTO**  
filet de bar, sauce basilic, huile d'olive, ail, pignons

**TAGINE de VOLAILLE**  
mijoté de volaille aux légumes à la marocaine

\***TAGINE de LEGUMES**  
mijoté de légumes aux cinq parfums, tofu mariné

### \*ASSIETTE DE FROMAGE

### DESSERTS

\***MOELLEUX au CHOCOLAT**  
gâteau au chocolat, crème anglaise, glace vanille

\***NOUGAT GLACE aux ECLATS de NOUGATINE**  
nougat glacé, nougatine, coulis de mangue, caramel au gingembre

\***PIROGUE de FRUITS FRAIS**  
salade de fruits frais, glace vanille, chantilly

\***CRUMBLE de FRUIT au GINGEMBRE CONFIT**  
crumble, fruit de saison, gingembre confit, éclats choco, anis

\*ces plats conviennent aux végétariens  
nos plats peuvent être modifiés selon la saison

L'Eiris

67 euros