

# Menus sur table

À travers son service de restauration, la compagnie Bordeaux River Cruise a la volonté d'offrir un reflet des produits régionaux dits «de terroir». Ainsi, notre équipe privilégie un approvisionnement de produits frais et sélectionnés pour leur localité proche et de ce fait, liés à la saisonnalité. Toutes nos compositions peuvent être sujettes à des modifications liées au marché du jour.

## Menu 'Garonne' - 32€ TTC / pers.\*

Verre d'accueil : Un 'Gin Fizz'

### Entrée du jour

Exemples : Duo d'asperge et son œuf printanier , Encornet persillade et sa piperade de poivron, Salade d'endive, magret séché à bord et pommes granny, Camembert rôti ...

### Plat du jour

Exemples : Filet de canette rôtie et son chutney poivron cerise, Caille rôtie à l'orange et sa trilogie de carottes, Cuisse de pintade et sa purée de choux rouge ...

### Dessert du jour

Exemples : Macaron à la framboise, Fraise panacotta et basilic, Tatin de pomme et coulis caramel ...

## Menu 'Estuaire' - 50€ TTC / pers.\*

Verre d'accueil : 'Soupe de Crémant de Bordeaux'

### Entrée du jour

Exemples : Tourte aux champignons du moment et au foie gras, Poêlée de champignons de saison et son œuf à l'écume persillade...

### Plat au choix (viande ou poisson)

Exemples : Joue de bœuf confite et sa purée de panais & chips de carottes, Blanquette de poissons et son fenouil caramélisé à l'orange, Carré de porcelet, potimarrons et sa compotée d'oignon rouge, Filet de cabillaud au pesto rosso, risotto vert et écume de lard...

### Dessert du jour

Exemples : Pavlova, Figue rôtie et ses noisettes en deux façons, Pêche pochée à la verveine...

Toutes les compositions mentionnées ci-dessus sont données à titre indicatif  
Les menus évoluent au fil des saisons

\*Les tarifs mentionnés n'incluent pas la partie 'croisière' (location de la salle, croisière, etc.)

