

Cocktails ‘du bout des doigts’

Au cours de la croisière, des suites de mets vous seront proposées sur buffets : Plusieurs entrées, plats, fromages et desserts vous seront présentés. Equipés de simples pics en bois, vous cueillerez et dégusterez des produits du fleuve et de ses rives et ce, à la hauteur de votre curiosité gustative. Des produits simples et savoureux, remaniés de manière ludique et originale...

Formule ‘Culs Noirs’

32€
par pers.

Verre d'accueil : ‘Gin Fizz’

Velouté de fruits ou légumes de saison,
Sucrine au chèvre frais
Grenier Médocain
Carpaccio de mule de l'estuaire
Accras de morue de Bègles

Beignets d'épinards au parmesan
Parmentier de canard
Joue de boeuf braisée
Brochettes d'esturgeon

Sélection de 2 fromages :
Tomme de Bordeaux & Tomme Girondine au Mélilot

Desserts : 2 desserts du moment



Formule ‘Côte Ouest’

45€
par pers.

Verre d'accueil : Soupe de Crémant de Bordeaux’

Velouté de fruits ou légumes de saison,
Toasts de foie gras & sa gelée de vin rouge
Huitres de Marenne ou du Banc d'Arguin
Carpaccio de mule de l'estuaire
Accras de morue de Bègles

Asperges gratinées au parmesan
Carpaccio de canard
Joue de boeuf braisée
Brochettes d'esturgeon

Sélection de 3 fromages :
Tomme de Bordeaux & Tomme Girondine au Mélilot, Zelu
Koloria

Desserts : 3 desserts du moment



Menus sur table

A travers son service de restauration, la compagnie ‘Bordeaux River Cruise’ à 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.

Menu ‘Garonne’

35€
par pers.

Verre d'accueil : Un ‘Gin Fizz’

Entrée du jour

Exemples : Soupe de poissons de l'estuaire, Royale de moules, tartare de tomates et moules à l'escabèche, Ratatouille froide du moment, pesto fenouil et crumble de parmesan ...

Plat du jour servi en cocotte à partager

Exemples : Filet de canette rôtie et son chutney poivron cerise, Sanglier et purée de Potimarron, Blanquette de l'estuaire en deux poissons et petits pois à la française ...

Dessert du jour

Exemples : Tartelette au potiron et sa julienne pomme-nachis, Crumble de prune, amande et panna cotta à l'orgeat, Fraisier rhubarbe en verrine ...



Menu ‘Estuaire’

50€
par pers.

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

Entrée du jour

Exemples : Pot au feu de foie gras au pamplemousse, Poêlée de champignons de saison et son œuf à l'écume persillade, Rable de lapin farci au foie gras et ses légumes croquants...

Plat au choix (viande ou poisson), à l'assiette

Exemples : Souris d'agneau, sirop au vin et sa gaufre de pommes de terre, Filet de canette sauce épine vinette, crème de maïs et maïs soufflé au piment d'espelette, Maigre clouté au chorizo et écrasé de pommes de terre aux olives ...

Dessert du jour

Exemples : Cheesecake citron vert, crème d'avocat et ses fruits rouges, Trio Chocolat-Caramel-Cacahuètes, Pêche pêchée à la verveine...



Toutes les compositions mentionnées ci-dessus sont des exemples, et sujettes à des modifications liées au marché du jour

Toutes les compositions mentionnées ci-dessus sont des exemples, les menus sur table évoluent à chaque saison