

# MENU SAVEURS

## DÉGUSTATION D'ENTRÉES

Foie gras de canard, compotée de fraises, pain raisins et noisettes  
Crevette papillon mi cuite, gondole de légumes légèrement moutardés.

Verrine guacamole, concassé de tomate, brouillade d'olives noires

Gaspacho de tomate au piment d'Espelette et thon fumé

### Entrée Végétarienne

Trilogie de saison :

Gaspacho de tomates au piment d'Espelette,  
tortillas craquante et guacamole,  
concassé de légumes moutardés, savarin à l'aneth



## PLAT AU CHOIX

Suprême de pintadeau parfumé au romarin, polenta frita

Saumon cuit vapeur, julienne de citron confit et légumes frais

Pavé de bœuf aux senteurs de truffe, rosace de pomme de terre (+ 7€)

### Plat Végétarien

Légumes du marché, rosace de pomme de terre, riz pilaf



## DÉGUSTATION DE DESSERTS

Macaron citron et fruit rouge

Crème chocolat pétillante

Déclinaison de framboises au mascarpone

Biscuit brownie, mousse abricot et coulis

### Dessert Végétarien

Assortiment de fruits de saison au sirop léger, coulis fruits rouge



## BOISSONS

(non incluses, voir tarifs sur «options»)

Un Verre de Touraine Sauvignon AOC\* Luc Poulain (blanc)

OU Touraine Domaine des Echardières (rosé)

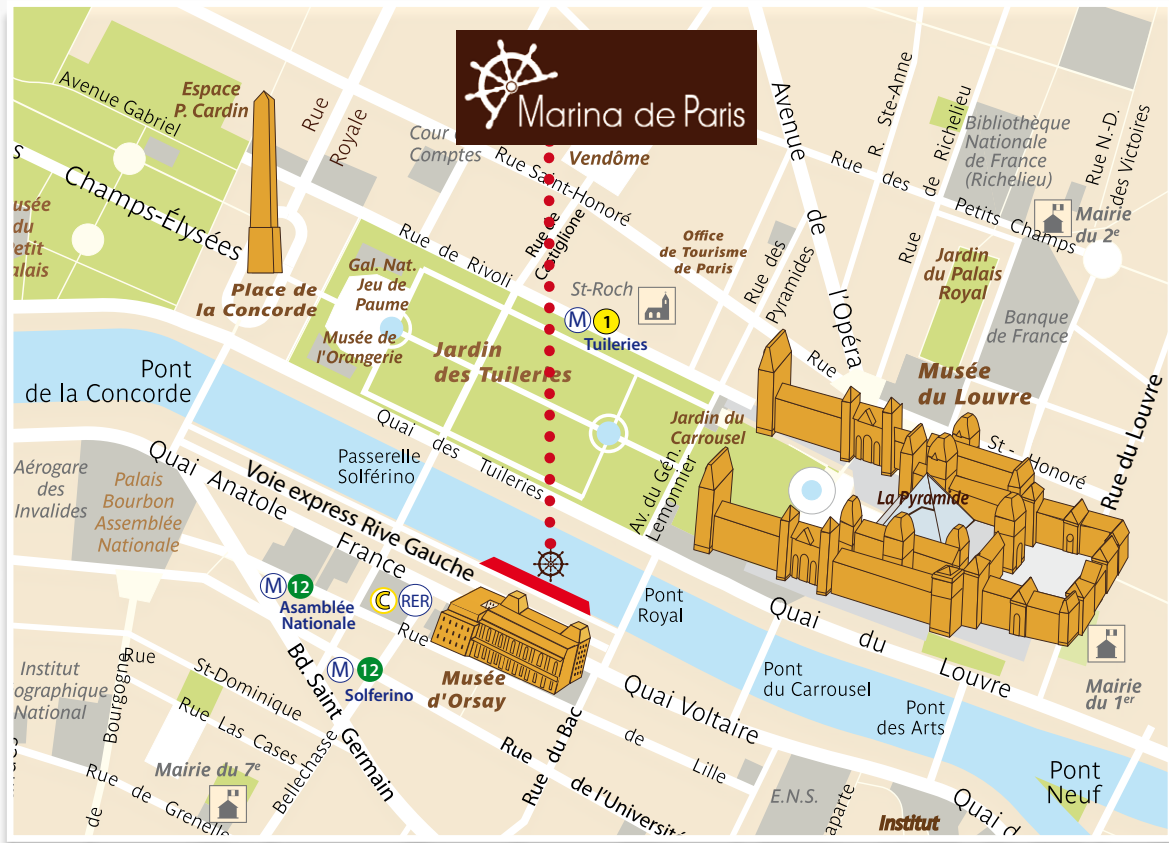
OU AOC\* les Mercadières (rouge)

OU Jus d'Orange / Coca Cola / Eau

# MENU ENFANT (-10ans)

Entrée, plat, dessert et une boisson

## PLAN D'ACCÈS



### TRAVAUX SUR LE QUAÏ !

En raison de travaux, le point d'embarquement n'est accessible que par la passerelle Solférino  
Parkings disponibles :  
Parking du Carrousel du Louvre  
Parking Bac Montalembert

### MÉTRO

Assemblée Nationale ou  
Solférino (ligne 12)  
Musée d'Orsay (RER C)

### BUS

n° 24, 68, 73 Musée d'Orsay  
n° 94 Solférino  
n° 72 Pont de Solférino (rive droite)