

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)

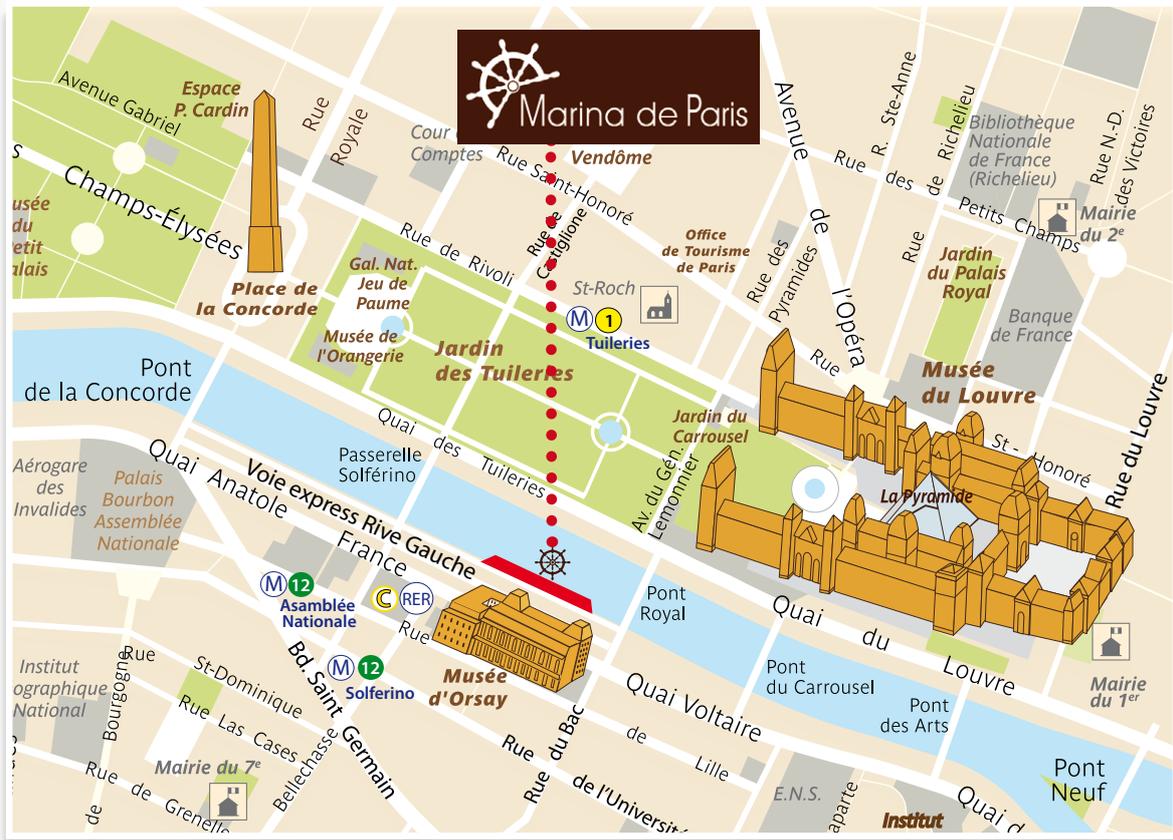
OU AOC* les Mercadières (rouge)

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)