PARIS EN SCÈNE

ENTRÉE
Appetizer

Velouté de potimarron, huile de basilic.
Pumpkin soup, dash of basil oil.

PLAT
Casserole dish

Sauté de veau a la normande,
Pomme de terre, champignons et jeunes carottes.
Veal casserole Normandy-style, potatoes, mushrooms, carrots.

OU

Filet de saumon au thym,
Embeurrée de choux et brunois de légumes.
Salmon fillet with thyme, creamy cabbage and diced vegetables.

DESSERT

Panna cotta pralinée, éclats de noisette.
Panna cotta with praline, hazelnut chunks.

OU

Riz au lait impératrice, coulis d'agrumes.
Empress-style rice pudding with citrus coulis.

** Attention, pas d'eau potable à bord **
Origine des viandes : France / Belgique / UE
Liste des allergènes sur demande

Please note that water on board is only mineral
Meat origins : France / Belgium / EU
Allergen list upon request

