



Terminal des Croisières
28 mai 2022
97e Chapitre : Joséphine Baker

Accueil

Cocktail Joséphine Baker, Omerto

Intronisations

Bouchées Apéritif

Brut 2017, Isle de Bachus, Vin mousseux

Entrée

Pétoncle géant façon ceviche, Miel de Beaupré et gin Roméo, éclats de Noyer noir

Châteauneuf du Pape blanc 2017, Les Cèdres, Paul Jaboulet Aîné

Entrée

Flanc braisé porc Beaurivage saké et sirop d'érable, ail noir de l'Isle d'Orléans, Edamame et zestes de citron

Châteauneuf du Pape blanc 2018, E. Guigal

Plat principal

Magret de Canard Goulu cuit sous-vide au jus de viande réduit au Cassis Mona et filles, pomme de terre douce aux poivres des dunes, shiitake, armillaires et pleurotes de Causapscal, légumes fermiers

*Crozes-Hermitage 2017, Les Picaudières, Stéphane Rousset, Importation privée
Jardins de Rome 2019 IGP*, Syrah de Seyssuel, Famille Garon, Importation privée*

**Indication Géographique Protégée*

Fromage

L'Hercule 12 mois de Charlevoix, le Cendrillon de Portneuf, Bleu fumé de Saint-Benoît du Lac

*Châteauneuf du Pape rouge 2019, Vieilles Vignes, Élisabeth Chambellan,
Domaine du Père Caboché
Gigondas 2017, E. Guigal*

Dessert

Variation autour de la pomme de l'Isle d'Orléans en 3 textures

Café, thé ou infusion