

Menus bateau Hironnelle Saison 2025

Avril 2025

Aumônière de rillauds et légumes, vinaigrette noisette
Souris d'agneau confite au miel et pain d'épices
Tartelette chocolat menthe et chantilly

Mai 2025

Tarte fine de légumes et fromage frais
Mignon de porc légèrement fumé, sauce fruits rouges
Tiramisu parfumé au marsala

Juin 2025

Tartare de légumes, roquette et jambon de pays
Merlu rôti sauce à la fleur d'hibiscus
Entremet des îles et coulis de mangue

Juillet 2025

Saumon gravlax, roquette et sa mousse poivron
Suprême de poulet farci à la tomate confite, sauce estragon
Croquant aux fraises

Août 2025

Tartare de melon, tomate et parmesan
Sandre au beurre blanc
Crêmet d'Anjou et son coulis de fruits rouges

Septembre 2025

Terrine de volaille au foie gras, mayonnaise aux herbes
Magret de canard sauce fruits rouges
Tarte fine aux pommes

Octobre 2025

Feuilleté aux poissons sauce beurre blanc
Noix de veau et son jus corsé
Entremet aux pommes

Boissons pour l'ensemble de la saison :

Kir pétillant et feuilletés apéritifs
Vin blanc : Sauvignon
Vin rouge : Anjou rouge
Eau minérale
Café

Les plats sont susceptibles de changer à tout moment en fonction des stocks et de l'approvisionnement