

Menus bateau Hironnelle Saison 2026

Avril 2026

Aumônière de Rillauds et Légumes
Sandre au Beurre Blanc
Crêmet d'Anjou au Caramel au beurre Salé

Mai 2026

Terrine de Poisson et Salade Verte
Mignon de Porc, Sauce Vin Rouge
Croquant au Chocolat

Juin 2026

Tarte de Légumes et fromage frais
Merlu, sauce Citronnée
Fraisier

Juillet 2026

Terrine de Poisson et Salade Verte
Suprême de Volaille, sauce estragon
Framboisier

Août 2026

Tartare de Melon et Tomates, Parmesan
Sandre au beurre blanc
Crêmet d'Anjou et coulis de fruits rouges

Septembre 2026

Tartare de Saumon à l'Aneth
Filet de canard, sauce au Cidre
Tarte fine aux pommes

Octobre 2026

Feuilleté aux poissons sauce Beurre Blanc
Suprême de Volaille, sauce Forestière
Croustillant de Pommes Caramélisées

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