

DÉJEUNERS ET DÎNERS CROISIÈRES SUR LE BATEAU RESTAURANT

départs de Vannes



Le Tour du Golfe à bord du Mor-Bihan, en déjeuner ou dîner croisière commenté.

Embarquez à bord du Mor-bihan, notre navire restaurant et profitez de son vaste salon panoramique de 130 couverts au pont principal. Piste de danse, bar, climatisation, chauffage. Pont supérieur plein air pouvant accueillir 120 passagers.

Croisière commentée sur le Golfe du Morbihan pour découvrir les richesses de cette petite mer intérieure de 12 000 hectares.

• Déjeuner croisière

Agrémentez votre croisière avec une escale sur l'Île aux Moines !

PRINTEMPS / AUTOMNE <i>Selon programmation</i>		
Départ	Île aux Moines	Retour
12 h 30	sans escale	15 h 45
	15 h à 16 h 15*	17 h 15
	de 15 h à 18 h*	19 h

ÉTÉ <i>Du 7 juillet au 29 août, tous les dimanches</i>		
Départ	Île aux Moines	Retour
12 h 30	sans escale	16 h
	15 h 15 à 17 h 45	18 h 45

*Suivant programmation, nous consulter

• Dîner croisière

À la lumière des projecteurs, laissez-vous charmer par la magie du Golfe la nuit !

PRINTEMPS / AUTOMNE <i>Selon programmation</i>	
Départ	Retour
20 h*	23 h

ÉTÉ <i>Du 7 juillet au 29 août, tous les samedis</i>	
Départ	Retour
20 h 15	23 h 15

*D'octobre à avril : 19 h 30 à 22 h 30



Nos tarifs croisière et repas

Le choix du menu s'effectue lors de la réservation.
*Les animaux ne sont pas admis à bord du navire restaurant.
Possibilité d'effectuer la croisière sans repas sur le pont supérieur du navire. (pages 6 et 9)*



Croisière + menu Brehuidic	74,20 €
<i>Hors boissons</i>	
Croisière + menu Duer	78,20 €
<i>Hors boissons</i>	
Croisière + menu végétarien	78,20 €
<i>Hors boissons</i>	
.....	
Croisière + menu Moussaillon	46 €
<i>Junior -12 ans</i>	
Croisière	3,10 €
<i>- 3 ans</i>	



Croisières
commentées

Menu Brehuidic

- Tatin de Saint-Jacques et Lieu, légumes d'été
- Bouillon crémeux
- ***
- Tournedos de canard farci et son jus
- Grenailles rôties au thym
- ***
- Camembert et Tome
- Salade à l'huile de noix
- ***
- Finger fraise combava
- Sablé, mousse légère combava et compotée de fraises

Menu Duer

- Marbré de foie gras de canard
- Confiture d'oignons au vin rouge et poivre de kampo
- Tartine au maïs et huile de noix aux herbes
- ***
- Dos de Cabillaud rôti et coulis d'étrilles
- Arlequin de grenailles courgettes et petit pois au curry
- ***
- Beignet de chèvre juste tiède
- Salade à l'huile de noix
- ***
- Carré pistache framboise
- Biscuit madeleine, coulis framboise et mousse pistache

Menu végétarien

- Tarte fine de tomates anciennes,
- Burrata et pignons de pin torréfiés
- Suprême d'agrumes, herbes folles et huile de basilic
- ***
- Coco de Paimpol et légumes grillés
- Tagliatelles de courgettes aux sésames et beurre rouge
- ***
- Maxi verrine de salade de fruits

Menu Moussaillon

- Éventail de tomate mozzarella
- Jambon blanc
- ***
- Émincé de volaille à la crème
- Pommes de terre sautées
- ***
- Mœlleux chocolat aux pépites de chocolat



moins de 12 ans