

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

De mars à décembre
Selon programmation, nous consulter

Départ	Île aux Moines	Retour
	sans escale	15 h 45
12 h 30	15 h 00 à 16 h 15*	17 h 15
	de 15 h 00 à 18 h 00*	19 h 00

ÉTÉ

Du 6 juillet au 28 août, tous les dimanches

Départ	Île aux Moines	Retour
	sans escale	16 h 00
12 h 30	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

De mars à décembre
Selon programmation

Départ	Retour
20 h 00*	23 h 00

ÉTÉ

Du 6 juillet au 28 août, tous les samedis

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 **Glann** **74,20 €**
Hors boissons

Croisière + menu **Tevenn** **78,20 €**
Hors boissons

Croisière + menu **végétarien** **78,20 €**
Hors boissons

Croisière + menu **Moussaillon** **39,70 €**
Junior -12 ans
Pour les enfants de moins de 4 ans : nous consulter.



Croisières
commentées

La composition des menus
peut être modifiée en cas de rupture
d'approvisionnement.

Menu Glann

Nage de St-Jacques et julienne, feuilleté aux épices
Zucchini au safran

Suprême de pintade farci aux pommes,
jus corsé, mille feuilles de pommes de terre,
courgettes, oignons et basilic

Camembert et Tome
Salade à l'huile de noix

Cheesecake mangue framboise

Menu Tevenn

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits
aux épices, tartine toastée, coulis de vin rouge

Pêche du jour aux petits légumes et son coulis
Pommes grenailles et légumes à l'italienne

Beignet de chèvre tiède
Salade à l'huile de noix

Carré pistache framboise

Menu végétarien

Tomate mondée farcie à la Burrata,
coulis tomate basilic

Tatin de courgettes et houmous,
tagliatelles de carottes aux herbes, coulis vert

Camembert et Tome, salade à l'huile de noix

Mousse au chocolat, mangue et son copeau

Menu Moussaillon

Éventail tomate mozzarella
Jambon blanc

Émincé de volaille à la crème
Pommes de terre sautées

Mœlleux chocolat aux pépites de chocolat

