



## NOUVELLE CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ 2024

Année olympique oblige, la Compagnie des Bateaux-Mouches® redéfinit entièrement sa carte pour le printemps et l'été à venir. L'accent est, plus que jamais, mis sur la gastronomie française : **L'excellence de nos terroirs** est ainsi mise à l'honneur avec le choix de produits de saison, issus des meilleurs domaines et des meilleurs producteurs.

Pour souligner cet attachement à l'authenticité, les Bateaux-Mouches® lancent également une nouvelle collaboration avec **EPC, le Champagne des épicuriens**. Chacune de leur cuvée est issue d'un terroir identifié de la Champagne, pour plus de traçabilité et surtout ... plus de plaisir !

Ce choix s'inscrit en résonance avec **la volonté de mettre en avant la richesse et la diversité des terroirs de France**.

Voici, en avant-première, quelques lignes de nos menus pour vous mettre l'eau à la bouche :

**Carpaccio d'esturgeon fumé, pousses de bourrache et perles de vodka**

**Tournedos de lotte, poudré d'olives noires, pointes d'asperges crues et cuites**

**Effiloché d'épaule d'agneau fumé par nos soins, gremolata et caviar d'aubergines**

Sans oublier nos desserts signatures tels que le **Mille-feuille gourmand à la fraise** et notre **fameux Paris Brest «comme autrefois»** !

Nous avons hâte de vous recevoir bientôt à bord.

*« Cette année 2024 est spéciale, nous le savons tous ! Paris accueille les Jeux Olympiques. Nous avons mis les petits plats dans les grands pour que chacun de nos convives ait plus que jamais le sentiment que Paris est une fête ! »*

**Charlotte Bruel**, Présidente Compagnie des Bateaux-Mouches®

