



CROISIÈRES PRIVEES MENUS

OFFRE PRINTEMPS 2009



MENUS “GASTRONOME”

CHF 120.00

MENU BÂBORD

Carpaccio de thon rouge des Philippines au piment d'Espelette et mousse de roquette en amuse-bouche



Cigale de mer mi-fumée et marinée au citron vert et ses légumes croquants



Souris d'agneau du Limousin confite à la sarriette
Mini légumes farcis



Ardoise de fromages frais et affinés



Tiramisu à la fraise Mara des Bois, sorbet cacao

MENU TRIBORD

Croustillant de crevettes roses au curry en amuse-bouche



Marbré de lapin confit, gelée à la truffe noire d'été, vinaigrette aux noisettes



Filet de rouget de Sète grillé,
embeurrée de fèves au lard du Valais, jus de bouillabaisse



Ardoise de fromages frais et affinés



Sushis sucrés au caramel et fruit de la passion,
sorbet à la mangue



MENUS “EPICURIEN”

CHF 150.00

MENU BÀBORD

Cubisme de foie gras de canard, brioche au grué en amuse-bouche



Duo de tartares de dorade rose et légumes,
vierge de tomates au balsamique et coriandre



Nage de homard du Maine à la citronnelle et à l’aneth



Pavé de filet de bœuf de Simmental poêlé, jus à l’ail doux
Gâteau de légumes et pommes de terre



Ardoise de fromages frais et affinés



Déclinaison autour de la pêche, crème glacée à la verveine

MENU TRIBORD

Tartare de Saint-Jacques à l’huile d’Argan et ciboulette en amuse-bouche



Millefeuille de thon rouge des Philippines mi-cuit et piperade,
vinaigrette au soja et sésame



Queue de langoustine mi-fumée cuite à la vapeur de poivre rose et Séchuan,
émulsion au lemon grass



Poire de veau de Simmental grillée aux herbes de notre jardin
Gargouillou de légumes
Mousseline de pommes de terre



Ardoise de fromages frais et affinés



Moelleux au chocolat pur Venezuela, sorbet à la framboise de Machilly