



Sur la Seine depuis 1999



## Le menu “Sensations”

Printemps-été 2020

Menu proposé sur la base de :

3 pièces cocktail

Entrée

Plat

Dessert

Consommations sur la base de :

Coupe de champagne

Vins rouge et blanc (1/3)

Eaux minérales

Coca-Cola, jus d'orange

Café



## Le menu "Sensations" printemps-été 2020

--- fff ---

### L'apéritif

Coupe de champagne  
Whisky, Coca-Cola, jus d'orange, Evian, Perrier

3 pièces cocktail

--- fff ---

### Les entrées (même choix pour tous les invités)

Foie gras de canard mi-cuit, brioche tiède, confit d'oignon cuit au chaudron  
ou  
Sablé à la roquette, mousse de brocciu, petites crudités fraîches du moment  
ou  
Saumon gravlax, blinis tièdes, chantilly de citron et aneth, aneth frais  
ou  
Salmojero andalou, dés de Serrano et poivrons, basilic frais, fusettes toastées à l'huile d'olive (servi en verrine)  
ou  
Burrata crémeuse, farandole de tomates colorées, huile d'olive vierge, réduction de basilic, basilic frais  
ou  
Crème de radis et coco comme un coleslaw, gambas flambées au Pastis

--- fff ---

### Les plats (même choix pour tous les invités)

Suprême de poulet jaune des Landes, jus basquaise au Xérès, purée de carottes à l'orange, chips de chorizo, pois gourmands  
ou  
Pavé de bœuf, sauce mexicaine, guacamole au citron vert et coriandre, tortilla chips de maïs  
ou  
Magret de canard, jus de framboises, framboises fraîches, pommes de terre grenaille, carottes glacées  
ou  
Filet de lieu jaune rôti, fine purée de pommes de terre à la vanille, petits pois à l'huile de coriandre  
ou  
Dos de colin, émulsion légère de citronnelle et basilique thaï, riz basmati parfumé à la badiane, asperges vertes glacées  
ou  
Pavé de saumon, crème de sésame noir, pomme de terre vapeur, légumes de saison





## Le menu “Sensations” printemps-été 2020

--- fff ---

### Les desserts (un choix pour tous les invités)

Cheesecake citron vert

(Sablé Spéculoos®, mousse légère au citron vert)

ou

Tarte citron meringué

(Pâte sablée au beurre, crème de citron, meringue au zeste de citron vert)

ou

Eclair fruits rouges

(Eclair ouvert garni de fraises, framboises, myrtilles, mûres et d'une crème légère à la pistache)

ou

Opéra

(Biscuit chocolat imbibé café surmonté d'une crème au beurre café, d'un biscuit amande et d'une crème ganache au chocolat)

ou

Framboisier

(Biscuit aux amandes imbibé au kirsch, couche de framboises entières, crème à la vanille, décor biscuit amandes et sucre glace)

ou

Ivoire mangue passion

(Biscuit dacquoise noisette, coulis de mangue et cubes de mangue, mousse fromage blanc mascarpone, finition matelassée)

ou

Croustillant 3 chocolats

(Duo de mousses chocolat noir et blanc déposé sur une feuillantine croustillante chocolat praliné, délicieuse génoise au cacao et à la vanille)

--- fff ---

### Les boissons

Vins rouge et blanc (1 bouteille pour 3 personnes) :

Blanc “Le Haut Pais”, vin du Périgord, sauvignon, 2018

Rouge “L'Excellence” du Château Haut Lamouthe, Bergerac, 2016

Eaux minérales plate et pétillante

Café

--- fff ---



TÉL. : +33 (0)1 46 23 82 14 • MOB : +33 (0)6 11 56 25 95

WWW.PARISYACHT1.COM • YACHT@PARISYACHT1.COM