

Myca : Croisiere a Paris et croisiere seine. Location de bateau a Paris

<http://www.myca.fr>

Menu "Prestige"

- La Gastronomie - Déjeuner, Dîner, Brunch, Buffet -

mhM

Publication le mardi 23 juin 2009

Modification le jeudi 4 août 2011

Fichier PDF créé le mardi 31 janvier 2012

Description :

Notre Chef Cuisinier, Romuald VERRIER, vous propose son menu "Prestige", spécialement conçu pour cette croisière gastronomique.

Le Menu « Prestige »



- Entrée
 - Corolle de St Jacques, sauce vierge
 - Marbré de foie gras mi-cuit au Porto
 - Concassé d'avocat, légèrement relevé au curry et de tourteau
 - Crémeux de risotto aux herbes, lotte au poivre de Sechouan, vinaigrette à l'huile de truffe



- Plat
 - Suprême de pintade farcie aux langoustines, giroles et artichauts poêlés
 - Braisé de porc aux épices, en choucroute rouge
 - Filet de boeuf aux jus de truffe, diamants de légumes rotis
 - Tournedos de lotte et son émulsion d'oseille, parmentier de pomme de terre à notre façon
 - Filet de turbo aux morilles, tagliatelles fraîches
- Assiette de fromages de France affinés et jeunes pousses



- Dessert
 - Larme de chocolat blanc
 - Abricot nougat
 - Succès praslin
 - Pomme caramélisée, mendiant de nougatine aux fruits secs et coulis de mangue au basilic

Nota : les entrée, plat, dessert (composés de produits frais) sont communs pour les convives et doivent nous être préciser au plus tard 3 jours avant

Et pour accompagner votre repas, choisissez dans notre cave l'un de nos grands crus amoureusement sélectionné par notre sommelier : [voir détail](#)

- Pour toute autre demande [Information et devis](#)