

Frans Kelders

Cuisinier

Menu d'été Croisière dînatoire 2017

En apéritif

Un verre de prosecco

Panier de pain maison, aioli, huile d'olive et le sel de mer.

Entrée

Viande

Entrecôte de bœuf en tranches fines cuite lentement sur un barbecue Green-Egg, accompagnée d'une salade de légumes grillées et de pain focaccia

Poisson

Flétan fumé maison servi avec une salade de couscous wakamé, légumes aigres-doux et graines de sésames grillées, agrémentée d'un dressing de tomates

Végétarien

Salade panzanella servi avec de la mozzarella de bufflone de Beemster et un pesto au basilic

Soupe

Soupe de ciboules à la crème

Plat principal

Viande

Paupiette de jambon de Parme au médaillon de veau rôti avec ses haricots verts, ses pommes de terre roseval grillées et sa sauce aux poivrons

Poisson

Paupiette de carrelet farcie au saumon avec une mousseline de patates douces, un risotto de fenouil et une sauce au beurre persillé

Végétarien

Quiche aux épinards farcie au fromage de chèvre, sirop d'érable et une salade mélangée

Dessert

Tiramisu aux fraises accompagné de fraises fraîches et de sa meringue

Café et thé

Friandises