

CREOLES MENUS



Champagne offered first evening

Every evening a different aperitif : tapas, amuse mouths, etc and his day cocktail.

Lunch

Dinner

Day 1

Petites sardines au paprika et laurier frais
Escabèche de choux-fleurs
Pudding à la cannelle / orange, confite /
cigarette russe à la fleur d'oranger

Mise en bouche
Filet de St Pierre sur velouté de potimarron/
chantilly fumée/ coppa rôtie
Pois gourmands
Tarte fine aux pommes

Day 2

Wraps fromage blanc, fines herbes, jambon
blanc
Crudités/dentelle de fromage
Fromages affinés
Poires/raisin/confiture de fruits rouges

Mise en bouche
Coussin de poisson et crevettes sur rougail de
tomates au basilic et sésame torréfié
Petit cake « punché » / ananas rôti et caramel au
miel

Day 3

Tulipe de quinoa, crudités et poissons fumés
Granité de concombre, basilic
Milkshake banane / Allumettes sucrées

Mise en bouche
Magret de canard au miel
Quenelles de patate douce, miel, citron vert
Pommes rôties
Crème brûlée / langues de chat

Day 4

Assiette de petits beignets de légumes et
crustacés / crudités
Faisselle / coulis de fraises / raisins historiés

Mise en bouche
Paupiettes de mérrou au déglacé de balsamique,
ventrèche et écume de citron / confit de citron
Endives braisées / blinis de pomme de terre
Tarte au citron meringuée

Day 5

Petite salade de pâtes au melon, jambon cru,
basilic et huile vierge
Crudités
Cappuccino à l'orgeat gourmand

Mise en bouche
Pavé de rumsteck grillé
Pommes de terre au laurier
Soupe de fruites rouges au thé et aux épices
Tuiles aux amandes

Day 6

Blinis et ses brochettes de poissons fumés
Crudités
Quenelles de mascarpone aux herbes fraîches
Sorbets

Mise en bouche
Catalane de thon en croustade
Carottes Vichy
Clafoutis « Belle créole »

Day 7

Brunch