

MEDITERRANEAN MENUS

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



Lunch

Dinner

Day 1

Carpaccio de courgettes et langoustines à la
noisette
Encornets farcis au prisuttu et son riz créole
Flan à la châtaigne

Rougets grillés au fenouil
Légumes du soleil grillés
Tarte fine à la pêche rôtie et sa boule cannelle

Day 2

La vraie pissaladière de Nice et sa petite
salade de mâche assaisonnée à la muscade
Omelette au bruccio et à la menthe
Gâteau léger aux noix

Sauté de veau à la mode corse
Tagliatelles
Sorbet fraise et citron vert et son abricot
caramélisé (fruit au choix selon saison)

Day 3

Verrine de guacamole et tomates marinées
Pamplemousse au saumon mariné
Plateau de fromages de la région
Fiadone de Colomba

Papillote de poisson frais du jour
Aubergines et artichauts farcis au bruccio
Panna cotta infusée à la verveine et son coulis de
mûres du maquis

Day 4

Caviar d'aubergine, tomates à l'antiboise et
roquette à la caponnade
Plateau de charcuterie corse
Soupe de pastèque et melon à la menthe

Filet mignon au jus de thym
Tian de légumes
Figs au four et sorbet melon

Day 5

Tartare de poisson frais, salade dédiée au Vert
(roquette, pousse d'épinards, avocat, menthe,
cerfeuil, coriandre, aneth)
Coupe de brugnons à la crème de menthe
fraîche

Daurade entière au four
Brick de fenouil et courgettes
Petit clafoutis d'abricots murs, pistache

Day 6

Brochette de thon
Concombre à la menthe et salade d'avocat aux
crevettes
Tiramisu aux fruits rouges

Gigot d'agneau aux herbes du maquis
Tagliatelles
Sorbet fraise et citron vert et son abricot
caramélisé (fruit au choix selon saison)

Day 7

Brunch avant le départ