
DÎNER DE GALA SIRV 17 MAI 2019

“Le soleil se couche et la nuit tombe sur Paris, le Jean-Sébastien Mouche, bateau amiral de la flotte, vient de larguer les amarres et le quai s'éloigne doucement. Vous venez d'embarquer pour un dîner croisière d'exception avec la compagnie des Bateaux Mouches® ...



Le violon et le piano mélangent leurs accords et la ville lumière se dévoile peu à peu alors que vous glissez doucement sur la Seine scintillante.

Vous êtes les acteurs de cette magnifique pièce qui ne se joue que pour vous. Le raffinement de la carte fait écho à ce cadre exceptionnel et illustre un art culinaire guidé par l'excellence.”

Ce repas de gala restera un régal, tant pour vos yeux que pour vos papilles.....

Vous comprendrez qu'une tenue correcte est exigée pour ce repas.

A titre d'exemple vous trouverez ci-dessous le “Menu Prestige” proposé en ce moment

D É T A I L S D U M E N U

Apéritifs

- 1 Coupe de Castel Mouche (12,5 cl)

Entrées

- Bloc de foie gras de canard, baguettine toastée
- Saumon fumé, crème à l'aneth & pain toasté à l'huile d'olive
 - Croustade de volaille, sauce suprême
 - Magret fumé, salade d'endives
- Velouté de citrouille, brisures de châtaignes & croûtons*

Plats

- Pavé de sandre & purée de chou-fleur, coulis de tomates
- Suprême de poulet fermier accompagné de pommes grenailles rôties, crème de champignons
 - Filet de dorade, sauté de carottes & fenouil, sauce à la coriandre
- Quasi de veau, purée de crosnes et pommes de terre aux herbes, sauce poivre
- Gnocchi de pommes de terre, crème de champignons à la tomate & légumes croquants*

Fromages

- DUO DE FROMAGES DE SAISON AOP

Desserts

- Sphère yuzu passion *
- Moelleux praliné, crème anglaise
- Délice chocolat au lait, croustillant d'arachides
 - Tarte exotique meringuée
 - Saphir cheese cake ananas

Café ou thé