CHEF'S

GARDEN KITCHEN

Menu fourni à titre indicatif seulement.
Les menus sont sujets à changement
et seront reconfirmés une fois à bord

MENU

Roquette

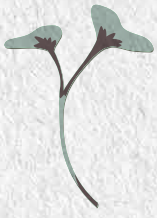
Chou

Chou-rave

Basilic

Chou kale

Betterave rouge



Chou chinois

Brocoli

Micro-fermes

Nous cultivons toutes nos jeunes pousses à bord de notre navire selon la technique durable de la culture hydroponique, comme vous pouvez le lire dans la salle du restaurant.

Mélange gourmand

Radis rouge

Collard

Feuilles de moutarde

Pousses de petits pois

Roquette wasabi

Mélange épicé

Niklas Ekstedt

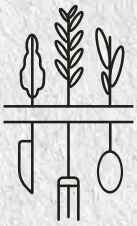
Maintes fois récompensé, Niklas Ekstedt est un chef de renommée internationale. Il est également un directeur de restaurant, un auteur de livres de cuisine et une vedette de la télévision.

Niklas est un pionnier de la gastronomie nordique et de la cuisine à feu ouvert. Après avoir travaillé dans les restaurants El Bulli, The Fat Duck et Charlie Trotter à Chicago, qui a aujourd'hui fermé ses portes, il a ouvert avec succès son premier établissement « Niklas » en 1999, à l'âge de 21 ans, puis « Niklas i Viken » en 2003. Le Chef a proposé l'émission de cuisine « Mat » à la télévision nationale suédoise avant de revenir à ses racines en lançant son restaurant de cuisine à feu ouvert « Ekstedt » en 2011.

Gratifié d'une étoile Michelin depuis 2013, cet établissement reste l'une des principales destinations gastronomiques de Suède.

Emblèmes de l'évolution de la scène culinaire en plein essor de Stockholm, les recettes et techniques innovantes de Niklas Ekstedt ont profondément influencé la gastronomie mondiale.

Niklas met son expertise gastronomique de renom au service de MSC Croisières en créant un menu signature inoubliable, pour votre plus grand plaisir.



MENU

Profitez de votre expérience culinaire avec un **menu trois services**.* Nous vous proposons de déguster le **menu découverte du chef** au comptoir de la cuisine. Offre limitée à quatre places seulement! Demandez-nous d'organiser votre expérience.

ENTRÉES

Asperges, pleurotes de panicaut saisis, émulsion de beurre noisette, jaune d'œuf salé, noisettes

Ceviche de pétoncles, chou-rave mariné, épicéa, airelles rouges, pamplemousse**

Homard poché à froid, verveine, tomates anciennes, raisins marinées**

Tartare de bœuf Black Angus, pain de seigle, frites au poivre noir, salade de micropousses**

Betteraves cuites au sel, fromage de chèvre, baies, sarrasin, brioche tiède

Thon cru, anguille fumée, cœur de palmier, riz sauvage, algues**

PLATS PRINCIPAUX

Selle d'agneau rôtie, poitrine confite, asperges blanches, céleri-rave fumé**

Aloyau de Wagyu grillé, choux de Bruxelles, aubergines, moelle osseuse de bœuf fumée**

Turbot rôti sur l'arête, poireaux safranés, légumes de saison, pistache, mousse de moules noires**

Plates-côtes de bœuf glacées, endive, purée de chou-fleur, oignons aigres-doux

Morue charbonnière pochée au beurre, blettes arc-en-ciel, caviar, pomme de terre crémeuse au raifort**

Queues de langoustine poêlées, carottes, citron caviar, bouillon aromatisé**

Papillote de topinambour au four, lamelles de champignon blanc, épinards, sauce blanquette

DESSERTS

Meringue, argousier, chocolat blanc, verveine

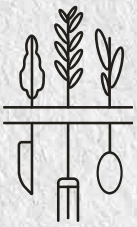
Mousse au chocolat chaude, avoine, fève tonka, framboises

Gâteau aux amandes, rhubarbe, chocolat blanc torréfié, crème glacée au bouleau

Soufflé de cèpes, myrtilles, crème glacée au lait*

Le menu trois plats comprend une entrée, un plat principal et un dessert.

Si vous avez une allergie ou une sensibilité à des aliments spécifiques, veuillez en informer notre personnel avant de commander.
** Avis de santé publique: la consommation de viandes crues ou insuffisamment cuites (volaille, bœuf, agneau, porc, etc.), de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire, en particulier si vous avez certaines conditions médicales. Certains aliments peuvent avoir été congelés. Ces aliments sont décongelés selon les procédés les plus scrupuleux qui n'altèrent pas les qualités organoleptiques des produits.



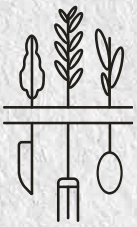
VINS AU VERRE

Bruno Paillard, Brut Reims-France	24 €
Laurent Perrier Brut Reims-France	16 €
Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG, Marsuret Vénétie-Italie	11 €
Cigalus Blanc, Gérard Bertrand Languedoc-France	14 €
Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet Bourgogne-France	14 €
Sauvignon Isonzo del Friuli DOC, Tenuta Villanova Friuli Venezia Giulia-Italie	9 €
Barolo Classico DOCG, Brandini Piémont-Italie	16 €
Côtes du Rhône, E. Guigal Vallée du Rhône-France	10 €
Protos Roble Ribera del Duero-Espagne	8 €

CHAMPAGNE & VINS MOUSSEUX

Bruno Paillard, Brut Reims-France	95 €
Dom Pérignon Vintage Épernay-France	250 €
Laurent Perrier Brut Reims-France	70 €
Louis Roederer Cristal Brut Millesimé Reims-France	310 €
Palmer Grands Terroirs Reims-France	137 €
Palmer Rosé Solera Reims-France	90 €
Berlucchi ’61 Saten Lombardia-Italie	56 €
Ferrari Perlé Brut Millesimato Trento DOC, F.lli Lunelli Trentin-Haut-Adige-Italie	59 €
Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG, Marsuret Vénétie-Italie	45 €

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d’une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.
La consommation ou l’achat d’alcool sont interdits aux Hôtes en dessous de l’âge légal selon la législation du pays.



VINS BLANCS

Châteauneuf-du-Pape Blanc Tradition,
Domaine Guy Mousset
Vallée du Rhône-France

Cervaro della Sala IGT,
Tenuta Castello della Sala Marchesi Antinori
Ombrie-Italie

Cigalus Blanc, Gérard Bertrand
Languedoc-France

Director's Chardonnay, Francis Coppola
Sonoma County-Californie

Hermitage Blanc Chevalier Sterimberg,
Maison Paul Jaboulet Aîné
Vallée du Rhône-France

Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet
Bourgogne-France

Puligny-Montrachet, Jean Louis Chavy
Bourgogne-France

Riesling Origin, Saint Clair
Marlborough-Nouvelle-Zélande

Riverbank Riesling, Wente
Napa Valley-Californie

Sauvignon Blanc Pioneer Block 20, Saint Clair
Marlborough-Nouvelle-Zélande

Sauvignon Isonzo del Friuli DOC, Tenuta Villanova
Frioul-Vénétie-Italie

Torrontes, The Apple Doesn't Fall Far From the Tree,
Matias Riccitelli
Vale de Uco-Argentine

VINS ROSÉS

Clos du Temple Rosé, Gérard Bertrand
Languedoc-France

Rosa Vittoria Langhe DOC Rosato,
Castello Santa Vittoria
Piémont-Italie

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.
La consommation ou l'achat d'alcool sont interdits aux Hôtes en dessous de l'âge légal selon la législation du pays.

VINS ROUGES

Alta Malbec, Catena Zapata
Mendoza-Argentina

Aloxe-Corton, Domaine Latour
Bourgogne-France

Barbera d'Alba Rocche del Santo, Agricola Brandini
Piémont-Italie

Barolo Classico DOCG, Brandini
Piémont-Italie

Château Rahoul Rouge AOC Graves
Bordeaux-France

Chidro Primitivo del Salento, Masseria Cuturi 1881
Pouilles-Italie

Clos d'Ora Minervois-La Livinière, Gérard Bertrand
Languedoc-France

Côtes du Rhône, E. Guigal
Vallée du Rhône-France

Gevrey-Chambertain, Chartron et Trébuchet
Bourgogne-France

Protos Roble
Ribeira del Duero-Espagne

Volnay, Chartron et Trébuchet
Bourgogne-France

Vosne-Romanée, René Cacheux
Bourgogne-France

FINE WINE
WORLD'S BEST
WINE
LISTS
2023
★ ★ ★
THREE STAR
WINE LIST

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.
La consommation ou l'achat d'alcool sont interdits aux Hôtes en dessous de l'âge légal selon la législation du pays.

MSC PL 0025MED - FRA

MSC