



MENU TANKER On BOARD 1

Semaine / 2008

(Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Eau Minérale, Vin)

APÉRITIF :

Cocktail d'accueil « Libertalia » ou Tan-Kir
(Mélange de jus de fruits de saison, rhums arrangés, alcools de fruits)
& ses Grignoteries.

ENTRÉES: « EMBARQUEMENT »

Marbré d'Avocat au Chèvre Frais & sa variation de légumes.
Carpaccio de Bœuf & viande de Grison, Grissini & ses copeaux de Parmesan.
Verrine de la Mer « façon Tanker » au jus de crustacés.
Terrine de Foie Gras confit au Pain d'Epices, confiture d'Agrumes, Pain Toasté.
(Supplément : 5.00€)

PLATS : « SIMPLEMENT CUISINÉS »

Papillote croustillante de Saumon, sauce Beurre à l'Orange.
Pavé d'Espadon (180gr).
Suprême de Volaille « Jaune des Landes », sauce émulsionnée à la Forestière.
Pièce de Bœuf, Jus crémé au poivre de Sarrawack.
Côte de Bœuf (350grs) (supplément 5.00€).
Accompagnements : Poêlée de légumes, tian de légumes, Timbale de Riz safrané.
ou légumes de saison.

DESSERTS : « LA PAUSE DOUCEUR »

Crème brûlée au Caramel Beurre salée, caramélisée.
Panna cotta Carambar à la Barbe à Papa, crème légère à l'Amaretto.
Verrine de Mascarpone au Caramel à l'Ancienne & fruits du mendiant.
Tiramisu aux fruits.
Ou Gâteau Evènement

Gâteau évènement (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats etc..). Sur commande 48h.00
Café Poé Rava (en suppl.2.00€)
Coupe de Champagne : supplément 8.00€
Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne.
Une Bouteille de vin pour trois : (Rouge, Blanc, Rosé)
Sélection de la cave du Libertalia : Vin de nos régions

*suggestions du jour en fonction du marché (entrée, plat, dessert)

Formule à partir de 49€ le Week end - 40€ en semaine. Vestiaire Offert



MENU TANKER On BOARD 2

Semaine / 2008

(Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Coupe de Champagne, Eau Minérale, Vin)

APÉRITIF :

Cocktail d'accueil « Libertalia » ou Tan-Kir
(Mélange de jus de fruits de saison, rhums arrangés, alcools de fruits)
& ses Grignoteries.

ENTRÉES: « EMBARQUEMENT »

Marbré d'Avocat au Chèvre Frais & sa variation de légumes.
Carpaccio de Bœuf & viande de Grison, Grissini & ses copeaux de Parmesan.
Verrine de la Mer « façon Tanker » au jus de crustacés.
Terrine de Foie Gras confit au Pain d'Epices, confiture d'Agrumes, Pain Toasté.
(Supplément : 5.00€).

PLATS : « SIMPLEMENT CUISINÉS »

Papillote croustillante de Saumon, sauce Beurre à l'Orange.
Pavé d'Espadon (180gr).
Suprême de Volaille « Jaune des Landes », sauce émulsionnée à la Forestière.
Pièce de Bœuf, Jus crémé au poivre de Sarrawack.
Côte de Bœuf (350grs) (supplément 5.00€).
Accompagnements : Poêlée de légumes, tian de légumes, Timbale de Riz safrané.
ou légumes de saison

DESSERTS : « LA PAUSE DOUCEUR » & SA COUPE DE CHAMPAGNE

Crème brûlée au Caramel Beurre salée, caramélisée.
Panna cotta Carambar à la Barbe à Papa, crème légère à l'Amaretto.
Verrine de Mascarpone au Caramel à l'Ancienne & fruits du mendiant.
Tiramisu aux fruits.
Ou Gâteau Evènement

Gâteau évènement (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats etc..). Sur commande 48h.00
Café Poê Rava (en suppl.2.00€)
Coupe de Champagne : supplément 8.00€
Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne.
Une Bouteille de vin pour trois : (Rouge, Blanc, Rosé)
Sélection de la cave du Libertalia : Vin de nos régions

*suggestions du jour en fonction du marché (entrée, plat, dessert)

Formule à partir de 49€ le Week end - 40€ en semaine. Vestiaire Offert



MENU TANKER On BOARD 3

Semaine / 2008

(Apéritif, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Coupe de Champagne, Eau Minérale, Vin, Café)

APÉRITIF :

Tan-Kir « Fine de Bulle » à la griotte
Amuses Bouche (3 canapés salés)
& ses Grignoteries.

ENTRÉES: « EMBARQUEMENT »

Terrine de Foie Gras Confit à la vanille «Gousse»,
Réduction de Porto, Fruits Jaunes Rôtis.

Verrine de Légumes Croquants au Guacamole Relevé, Petite Salade au Madère.

Tranche Epaisse de Saumon Mariné à l'Aneth, Crème légère au Citron vert.

PLATS : « SIMPLEMENT CUISINÉS »

Magret de Canard au Miel de Bruyère, Jus crémé au Porto,
Carottes Caramélisées.

Pavé de Thon Rouge de l'Atlantique,
Rissolée de Légumes, à Coriandre Fraîche.

Cœur de Filet de Bœuf,
Pommes Bouchon, Jus Ecrémé au Madère.

ESCALE FROMAGÈRE FERMIÈRE & MÉLI MÉLO DE JEUNES POUSSSES.

DESSERTS : « LA PAUSE DOUCEUR » AVEC SA COUPE DE CHAMPAGNE

Crème brulée au Caramel Beurre salée, caramélisée.

Panna cotta Carambar à la Barbe à Papa, crème légère à l'Amaretto.

Verrine de Mascarpone au Caramel à l'Ancienne & fruits du mendiant.

Tiramisu aux fruits.

Café Poé Rava à discrétion

Une Consommation au Club

Gâteau évènement (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, Chocolat etc..).

Sur commande 48h.00

Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne.

Une Bouteille de vin pour trois : (Rouge, Blanc, Rosé)

Cave du Libertalia », Bordeaux, Bourgogne, Vin Pays de Loire. (Millésimés)

*suggestions du jour en fonction du marché (entrée, plat, dessert)

Formule à partir de 49€ le Week end - 40€ en semaine. Vestiaire Offert