



Chef Nicolas Petit
M/Y LATITUDE
Sample Menus





Menu 1

Tartare de Thon façon Maki, émulsion wasabi, ou
Carpaccio de tomate, vinaigrette acidulée, sorbet moutarde

~

Cœur de Cabillaud sauce Café de Paris, fine ratatouille, ou
Suprême de volaille au Saté, risotto crémeux au parmesan

~

Tarte fine Abricot de Pays, glace fromage blanc

Menu 2

Sashimi de Loup de ligne, vinaigrette mangue poivron, ou
Vitello tonnato, tempura de Câpres.

~

Sole meunière et ses petits légumes, ou
Filet de Bœuf sauce poivre, pomme de terre sautés.

~

Pavlova à la Fraise

Menu 3

Oeuf parfait, capuccino de Morilles, Ou
Gravlax de Saumon et Betteraves confites.

~

Tagliatelli au Homard et sa Bisque, Ou
Côte de veau à la Milanaise

~

Fondant au Chocolat et sa crème Anglaise

Menu 4

Panier de Légumes du Jardin et son Anchoïade, ou
Poivrons marinés à l'huile d'olive, tartine de Chèvre au herbes

~

Filet de Dorade Rôti, tatin de tomates au Parmesan, ou

~

Petits farcis provençaux et son riz au jus
Iles Flottantes à la Vanille de Madagascar

Menu 5

Burrata au Basilic frais et tomates confites, ou

Tataki de Thon, sauce Sésame

~

Poêlée de Gambas en persillade et ses légumes, ou

Gigot de 7H et son jus, pressé de pomme de Terre

~

Mille-Feuille aux Fruits rouges.

Menu 6

Salade César, Poulet Croustillant et sa sauce Secrète, ou

Le Melon, pata Negra

~

Cassiolette de Homard et Cèpes au Vin Blanc, ou

Côte de Bœuf sauce Béarnaise

~

Tropézienne à ma façon

Menu Vegan

Hommos et son panier de crudités, ou
Sushi Mangue, concombre, Carottes sauce Césame

~

Curry de Patates douces, ou
Aubergines confites en deux Textures et Basilic.

~

Salade de Fraises des bois, sauce Coco
