



La gastronomie à bord du Johanna

Une cuisine méditerranéenne qui évolue avec les saisons et qui met en valeur les ingrédients spécifiques à la belle région de l'Occitanie.

Les ingrédients seront locaux et biologiques autant que possible ; l'une de mes passions est de cultiver mes propres légumes dans mon grand jardin, je pourrai fournir beaucoup de fruits et de légumes fraîchement cueillis, ainsi que des œufs frais de mes propres poules !

Ce que je ne cultive pas dans mon jardin proviendra de producteurs locaux qui sont des amis à moi.

Nous servirons de délicieux plats méditerranéens magnifiquement présentés, adaptés aux préférences et aux restrictions alimentaires de nos invités. Du pain français frais sera servi au déjeuner et au dîner.

Petit-déjeuner

Pâtisseries fraîchement cuites

Céréales

Sélection de pains

Yaourt

Jus de fruits

Café, sélection de thés, lait, chocolat chaud

Œufs frais à la demande, cuits selon vos préférences

Sélection de confitures maison

Fruits

Exemple de menu pour la semaine

Dimanche soir

Asperges de printemps, petits pois et fèves, fromage de chèvre frais Combebelles

Porc fondant cuit lentement, sauce aux champignons frais, courge butternut rôtie aux noisettes

Fondant au chocolat, crème Chantilly

Déjeuner de lundi

Salade d'artichauts, olives Lucques et poivrons rouges rôtis

Blanquette de veau, chips de bacon, riz de Camargue

Tarte tatin, crème fraîche

Lundi soir

Gravlax de saumon, focaccia au romarin

Pain perdu, crème fraîche fouettée avec zeste d'agrumes

Filet de bar, compote d'oignons de Minervois, petites pommes de terre

Crème brûlée, sablé au citron

Déjeuner de mardi

Burrata, tomates de mon jardin, pesto maison

Poulet basquaise, salade d'oignons grillés

Tarte au citron, glace à la vanille

Mardi soir

Pissaladière (tarte aux anchois et oignons), salade de cresson

Bœuf Bourguignon, pommes de terre dauphinoises, haricots verts

Profiteroles au chocolat

Déjeuner de mercredi

Niçoise Salad

Castelnaudary cassoulet

Coconut panna cotta, passionfruit

Mercredi soir

Farandole d'œufs mimosa

Endives au jambon, ratatouille

Mousse de mûres sauvages

Déjeuner de jeudi

Salade de tomates et basilic, Tomme des Pyrénées

Paella à la catalane

Cheesecake aux fruits rouges

Jeudi soir

Jambon ibérique, melon, Muscat de Saint Jean de Minervois

Gigot d'agneau au thym, fèves et crème, sauté de courgettes

Tiramisu

Déjeuner de vendredi

Buffet de fruits de mer - Huîtres de Bouzigues, moules locales, crevettes, couteaux, tielles

Sétoises (pâtisseries à la tomate et aux fruits de mer), aïoli

Salade de fruits frais, sorbet à l'orange

Vendredi soir

Salade de roquette sauvage, fromage de chèvre, vinaigrette tomate et herbes

Magret de canard, sauce Banyuls, pommes de terre boulangères, petits pois

Vacherin glacé



Notre menu peut être facilement
ajusté pour tenir compte
des exigences alimentaires
végétariennes, véganes, sans
gluten et sans lactose.