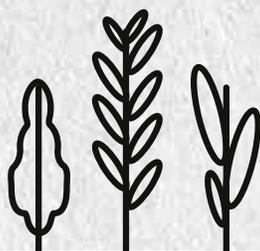
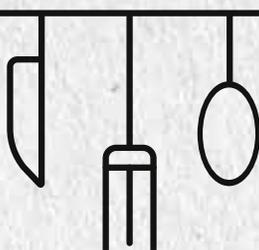


CHEF'S



---

# GARDEN KITCHEN



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

## MENU



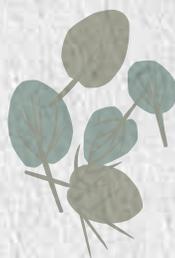
Roquette



Chou



Chou-rave



Basilic



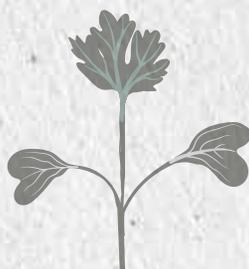
Chou kale



Betterave rouge



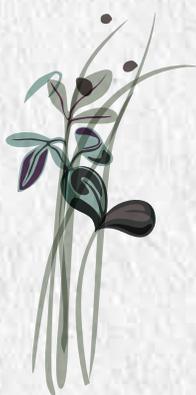
Chou chinois



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

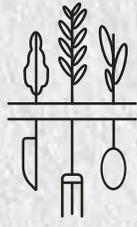
Maintes fois récompensé, Niklas Ekstedt est un chef de renommée internationale. Il est également un directeur de restaurant, un auteur de livres de cuisine et une vedette de la télévision.

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.



---

## EXPÉRIENCE CULINAIRE

Choisissez une spécialité dans chaque section pour composer un repas de trois plats. Les éléments marqués d'un ♡ peuvent être remplacés pour 50 % du prix indiqué.

---

### ENTRÉES

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

Ceviche de pétoncles, chou-rave mariné, épicea, 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 carbonnière 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\*

***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.***

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.

