



WINDKIND

LUXURY YACHTING ADVENTURES

EXEMPLE DE MENU

La table du WINDKIND

Sept jours en mer

UNE CRÉATION DU CHEF SANDRO

À bord du WINDKIND, chaque repas est un voyage : saveurs des Caraïbes, élégance méditerranéenne et touches d'Asie, avec les meilleurs produits locaux. Le chef Sandro y met sa formation suisse et son expérience des yachts – déjeuners détendus, dîners raffinés, souvenirs en prime.

JOUR 1

Bienvenue au paradis

Saveurs caribéennes & élégance contemporaine



PETIT-DÉJEUNER

Pain au levain du jour, croissants, viennoiseries maison, fruits tropicaux, yaourt grec, granola, jus frais et café.

SUGGESTIONS DU CHEF

Œufs Bénédicte à la langouste des Caraïbes

Brioche toastée, hollandaise aux agrumes, ciboulette

Pain perdu à la noix de coco

Ananas caramélisé, mascarpone passion, noix de coco grillée

DÉJEUNER

Crudo de thon albacore

Mangue, avocat, leche de tigre, huile de coriandre, banane plantain croustillante

Vivaneau des Caraïbes grillé

Purée de patate douce, beurre blanc coco-citron vert, légumes de saison grillés

Panna cotta à la noix de coco

Carpaccio d'ananas, coulis de mangue, crumble au citron vert

DÎNER

Langouste des Caraïbes pochée au beurre

Bisque au safran, fenouil émincé, agrumes, huile d'herbes

Filet de bœuf d'exception

Pommes Anna, jeunes carottes rôties, purée de panais, jus au porto

Crèmeux au chocolat noir

Framboise en textures, caramel au beurre salé, tuile au cacao

JOUR 2

Élégance méditerranéenne

Cuisine côtière, accent italien



PETIT-DÉJEUNER

Focaccia fraîche, pain au levain artisanal, croissants, viennoiseries maison, fruits tropicaux, yaourt, granola et jus.

SUGGESTIONS DU CHEF

Œufs brouillés à la truffe

Saumon fumé, crème fraîche, pain au levain grillé

Pancakes à la ricotta

Compotée de myrtilles, mascarpone à la vanille, sirop d'érable

DÉJEUNER

Tomates anciennes & burrata

Pêche, huile de basilic, balsamique vieilli, pignons grillés

Paella de la mer

À partager : riz au safran, crevettes, moules, calamars, poivrons rôtis, citron, herbes fraîches

Posset au limoncello

Baies des îles, crumble aux amandes

DÎNER

Ravioles de homard maison

Bisque de crustacés, tomates concassées, basilic

Carré d'agneau en croûte d'herbes

Caviar d'aubergine, pomme de terre fondante, légumes glacés, jus au romarin

Tiramisu à la pistache

Biscuit imbibé d'espresso, crème mascarpone, pistaches caramélisées

JOUR 3

Escale en Asie

Précision japonaise & saveurs d'Asie du Sud-Est



PETIT-DÉJEUNER

Pains artisanaux, viennoiseries, fruits tropicaux de saison, granola, yaourt, jus et cafés de spécialité.

SUGGESTIONS DU CHEF

Pancakes soufflés à la japonaise

Mascarpone au matcha, baies, sirop d'érable

Bol asiatique du matin

Riz jasmin, œuf mollet, avocat, sésame, huile pimentée croustillante, cébette

DÉJEUNER

Tataki de thon en croûte de sésame

Ponzu, radis rose d'hiver, avocat, gingembre mariné

Crevettes à la citronnelle, façon thaïe

Riz jasmin parfumé, pak choï, citron vert, coriandre

Sorbet mangue-passion

Crumble aux amandes, menthe fraîche

DÎNER

Salade de canard croustillant

Pomelo, concombre, herbes fraîches, grenade, vinaigrette au tamarin

Bœuf wagyu laqué au miso

Purée carotte-gingembre, brocolini grillés, shiitakés, jus au sésame

Mousse chocolat blanc & yuzu

Gel de framboise, crumble au sésame noir, fruits tropicaux

JOUR 4

Le luxe pieds nus

Braises et sable fin



PETIT-DÉJEUNER

Pain au levain frais, croissants, viennoiseries, fruits tropicaux, granola, yaourt, jus et café.

SUGGESTIONS DU CHEF

Œufs au miel à la turque

Œufs pochés, yaourt à l'ail, beurre pimenté tiède, miel, herbes, pain au levain grillé

Pain perdu au banana bread

Banane caramélisée, praliné pécan, crème vanille

DÉJEUNER

Salade pastèque, feta & menthe

Concombre, citron vert, grenade, huile de basilic

Barbecue de plage WINDKIND au charbon de bois

À partager : queues de homard grillées, gambas ail-citron vert, brochettes de bœuf d'exception, poulet aux agrumes et aux herbes, maïs grillé, patates douces rôties, coleslaw des îles, salsa mangue-ananas et chimichurri

Ananas rôti

Glace aux amandes grillées, caramel au rhum ambré, praliné aux amandes

DÎNER

Ceviche de mahi-mahi

Leche de tigre, mangue, avocat, banane plantain croustillante

Pêche du jour poêlée

Purée safranée, tomates confites, légumes verts sautés, beurre blanc au champagne

Cheesecake aux fruits de la passion

Gel de mangue, crumble vanille, fruits des îles

JOUR 5

Côte d'Azur

La technique française, une touche caribéenne



PETIT-DÉJEUNER

Croissants, pains au chocolat, pain au levain, fruits tropicaux, granola, yaourt, jus et café.

SUGGESTIONS DU CHEF

Croque-madame

Gruyère, jambon fumé, béchamel, œuf au plat

Crêpes à la vanille

Beurre à l'orange, banane caramélisée, amandes grillées

DÉJEUNER

Salade de fenouil à l'orange

Fenouil émincé, suprêmes d'orange, grenade, olives noires, vinaigrette aux agrumes

Niçoise au thon albacore snacké

Grenailles, haricots verts, tomates, olives, œuf mollet, vinaigrette au citron

Tarte au citron classique

Meringue italienne flambée, coulis de framboise

DÎNER

Saint-Jacques snackées

Velouté de chou-fleur, pomme verte, pancetta croustillante, beurre noisette

Magret de canard rôti

Purée de betterave, carottes glacées à l'orange, pomme de terre fondante, réduction cerise-porto

Crème brûlée

Vanille de Tahiti, compotée de baies tropicales, tuile aux amandes

JOUR 6

L'âme des Caraïbes

Les saveurs des îles, revisitées



PETIT-DÉJEUNER

Pains artisanaux, fruits de l'île, yaourt, viennoiseries, granola, jus et café.

SUGGESTIONS DU CHEF

Tacos caribéens du matin

Œufs brouillés, avocat, haricots noirs, pico de gallo, crème au citron vert

Pancakes banane & noix de pécan

Sirop de fruit de la passion, noix de pécan grillées

DÉJEUNER

Salade de papaye verte

Mangue, concombre, herbes fraîches, cacahuètes grillées, vinaigrette au citron vert

Poulet jerk des Caraïbes

Rice and peas, ananas grillé, banane plantain douce, salsa de mangue

Key lime pie

Fond biscuité, crème fouettée, zeste de citron vert

DÎNER

Crab cakes des Caraïbes

Mousse d'avocat, oignon pickles, chutney de mangue, aïoli aux agrumes

Short rib de bœuf braisé longuement

Purée de manioc, légumes rôtis, échalotes croustillantes, jus au rhum ambré

Fondant au chocolat & au rhum

Glace à la gousse de vanille, coulis de passion

Le bouquet final du WINDKIND

La grande cuisine en fête



PETIT-DÉJEUNER

Pains artisanaux, viennoiseries pur beurre, fruits tropicaux, granola maison, yaourt de choix, jus frais et café.

SUGGESTIONS DU CHEF

Les œufs du capitaine – menemen à la turque

Œufs brouillés crémeux dans une sauce généreuse à la tomate et au poivron rôti, jeunes pousses d'épinard, feta, yaourt, olives noires et salsa douce herbes-piment, sur pain au levain complet maison

Pain perdu à la brioche

Compotée tiède de baies, mascarpone à la vanille, sirop d'érable

DÉJEUNER

Burrata & fruits à noyau

Tomates anciennes, basilic, balsamique vieilli, pistache

Linguine maison aux crevettes & citron

Tomates cerises confites, vin blanc, piment, persil, huile d'olive

Pavlova à la framboise

Curd passion, fruits tropicaux

DÎNER

Saint-Jacques snackées & médaillons de homard

Purée de petits pois, beurre blanc aux agrumes, poireau croustillant, huile d'herbes

Surf & turf de la maison

Filet de bœuf d'exception, queue de homard pochée au beurre, mousseline de pommes de terre à la truffe, légumes glacés, jus au vin rouge

Le chocolat selon WINDKIND

Mousse au chocolat noir, moelleux tiède, glace caramel au beurre salé, gel de framboise, tuile au chocolat

Au-delà du menu



À BORD

Douceurs de l'après-midi

Gâteaux du jour, tartelettes aux fruits, macarons, cookies artisanaux et thé de cinq heures.

Apéritifs au coucher du soleil

Mini lobster rolls, cornets de tartare de thon, canapés raffinés et bouchées cocktail de saison.

Mezze à partager

Houmous, baba ganoush, feta fouettée, pains plats tout juste sortis du four, olives marinées et salades de saison hautes en couleur.

Fraîcheur au fil du jour

Plateaux de fruits tropicaux, sorbets maison, en-cas rafraîchissants et petites bouchées.

Tout juste sorti du four

Pain au levain, focaccia, ciabatta rustique, brioche et viennoiseries maison, renouvelées chaque jour.

À TERRE

La plage rien qu'à vous

Fruits de mer et viandes d'exception grillés au charbon de bois, sur une plage déserte – à midi ou au coucher du soleil, si la réglementation locale et les conditions le permettent.

Restaurants & beach clubs

Restaurants les pieds dans l'eau choisis avec soin, tables authentiques des îles et beach clubs. Selon l'itinéraire, chaque déjeuner ou dîner à bord peut céder la place à une sortie à terre.

Cap sur vos envies

À chaque charter ses menus : ils suivent vos goûts et la région, au gré des saisons, du marché et de la pêche.

Menu donné à titre d'exemple. Les plats varient selon la disponibilité des produits, l'approvisionnement local et les goûts des invités. Les barbecues de plage dépendent des autorisations, de la météo et des conditions de sécurité.