



Explora
JOURNEYS

ANTHOLOGY : DECOUVREZ L'EXCELLENCE DE LA CUISINE ITALIENNE

Le nouveau concept du restaurant Anthology invite à une ronde des plaisirs de la table italienne



Genève, Suisse, 24 juin 2024 - Explora Journeys, la marque de voyages de voyages en mer de luxe du MSC Group, annonce le lancement de son nouveau concept italien pour Anthology, une expérience gastronomique signature offrant un voyage unique à travers la cuisine italienne.

Franck Garanger, Head of culinary for Explora Journeys, a déclaré : *"Anthology est plus qu'un simple restaurant, c'est un voyage à travers le paysage gastronomique de l'Italie. Pour moi, la cuisine italienne est synonyme de respect des personnes, des ingrédients et des traditions transmises de génération en génération. Il s'agit de partager l'âme de l'Italie, à chaque un plat."*

Sous la direction de Franck Garanger, Anthology propose une cuisine italienne raffinée, emmenant les convives dans un voyage culinaire unique et mémorable. Franck a découvert la cuisine dès son plus jeune âge. Il a commencé sa carrière en tant qu'apprenti au restaurant étoilé Le Vert D'Eau à Angers avec le chef français Jean-François Piers. Avant de rejoindre Explora Journeys, Franck a travaillé dans de nombreux restaurants de renommée mondiale aux côtés des plus grands noms de la gastronomie tels que Paul Bocuse, Alain Passard et Thierry Marx. Il a passé plus d'une décennie à occuper des postes culinaires de premier plan pour des compagnies de croisières de luxe.

Chaque plat du menu célèbre les meilleurs ingrédients et saveurs régionaux d'Italie, élaborés pour mettre en valeur l'héritage culinaire de la Méditerranée. Le menu présente une sélection de saveurs régionales et de produits authentiques. Parmi les plats phares, citons le bar de Méditerranée au café Arabica et à la fève tonka et les cannellonis de Saint-Jacques à la truffe noire. Des options à base de plantes sont disponibles.



Explora

JOURNEYS

Les convives sont invités à s'immerger dans les différents styles et goûts de la cuisine italienne, depuis les saveurs de la campagne piémontaise riche en truffes du Nord jusqu'aux spécialités du Sud de l'Italie. Chaque assiette met à l'honneur les produits locaux et les savoir-faire de chaque région.

Dans un cadre contemporain et élégant, Anthology offre une atmosphère intime et raffinée, avec la possibilité de dîner en plein air, en admirant les eaux bleu azur de la Méditerranée occidentale et orientale. Dîner à l'Anthology est une expérience unique qui permet de découvrir et de s'enrichir, établissant une nouvelle norme pour les repas en mer.

Le menu de dégustation Anthology est proposé à 140 euros par personne, avec un accord mets-vins à 60 euros supplémentaires.

-FIN-



Explora

JOURNEYS

Menu Anthology à partir du 24 juin 2024

RICORDO DEL MARE

Oscietra Royal caviar, lobster, green apple, sweet & sour vinaigrette

or

GAMBERO DELL'ADRIATICO

Adriatic shrimp, burrata cream, tomato coulis, lemon zest

or

CAPONATA PALERMITANA ^{VB}

Sicilian sweet & sour vegetable salad, plant-based almond mozzarella, bell pepper coulis

~

CANNELLONI DI CAPASANTA

Scallop cannelloni, black truffle, herb salad, Parmigiano Reggiano foam

or

LA MIA PRIMAVERA ^{VB}

Morel salad, grilled asparagus, Sicilian Avola almonds and pea cream, arugula

or

VITELLO TONNATO

Veal loin, Albacore tuna espuma, caperberries, gremolata, Lessatini olives

~

RAVIOLI ALLO SCAMPO

Langoustine ravioli, San Marzano tomato consommé, sage butter

or

RISOTTO DEL COLLE DEL VENETO ^{VG}

Carnaroli rice "Acquerello", radicchio Trevigiano, goat cheese, 25-year aged "Extravecchio" traditional balsamic vinegar

or

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Pietro Massi spaghetti, clams, sun-dried cherry tomatoes

~

GRANITA ALLA GRAPPA DI BOLGHERI SASSICAIA

~

LA MONTAGNA

Jersiaise beef fillet, Amarone sauce, porcini-stuffed Swiss chard, truffle potato pallet

or

IL MARE

Mediterranean seabass, Arabica coffee, olive condiment, potato foam, tonka bean

or

IL GIARDINO ^{VG}

Taggiasca olive sand, butternut squash mousseline, Piedmonte hazelnuts

~

AGRUMI

Silky Amalfi coast lemon, vanilla-grapefruit compote, Tarocco blood orange sorbet

~

MILLEFOGLIE

Caramelised crispy dough, soft vanilla cream, raspberries

or

CANNOLO SICILIANO

Bronte pistachio, ricotta, Amarena cherries

or

EUFORIA DI CIOCCOLATO ^{VB}

85% dark chocolate & tofu, amaretto-toasted almond

~

PICCOLE DELIZIE

Mignardises box by Executive Pastry Chef Christophe Sapy