



Menu à 28 € (apéritif, entrée froide ou chaude, plat, dessert et café)

Menu à 33 € (apéritif, entrée froide ou chaude, plat, dessert, café, ¼ vin ou cidre)

Menu à 38 € (apéritif, entrée froide ou chaude, plat, fromage, dessert, café, ¼ vin ou cidre)

Composez votre menu banquet selon vos envies, menu identique pour tous vos convives à partir de 10 personnes.

Kir normand, Kir crème de cassis, Punch, Sangria

Bouchée normande, andouille, pomme fruit et camembert.

Fleur de saumon fumé et crème de fromage blanc aux herbes.

Pain perdu au bleu, poires et jambon cru et noix.

Filet de dorade poché au beurre blanc sur julienne de légumes.

Pavé de saumon sur sa fondue de poireaux crème du pêcheur.

Terrine du Chef de lapin aux pruneaux et pistaches.

Crumble d'escargots, crème d'ail et persil.

Salade du terroir : salade, jambon sec, andouille, tartines de camembert rôti et julienne de pommes. Tartare de saumon aux agrumes et avocat.

Foie gras de canard au torchon, brioche maison et chutney de figues/oignons (supplément 7 €)

Trou Normand sorbet pomme et calvados (supplément 1.50€)

Filet mignon de porc aux pruneaux, sauce aigre doux, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe.

Filet de bar beurre blanc, beurre blanc, caviar d'aubergine.

Filet de flétan à l'oseille, légumes du moment.

Suprême de pintade forestière, gratin dauphinois.

Epaule d'agneau confite (4h minimum), crème aux herbes et ail, semoule et ratatouille.

Cuisse de canard fondante sauce à l'orange, écrasé de pomme de terre.

Paleron de veau, sauce calvados, purée de courgettes.

Cabillaud farci au chorizo, compotée d'oignons rouge aux lardons, riz végétal.

Joue de bœuf façon bourguignonne aux 2 pommes.

Filet mignon de veau à la crème de pleurotes, gratin dauphinois (supplément 3 €)



Assiette de fromage et salade.

Douceur au chocolat et poires.

Feuillantine, ganache chocolat et poires.

Pomme au four, caramel au beurre salé.

Charlotte.

(Parfum au choix)

Brownie chocolat et glace vanille.

Fraisier.

Croustillant 3 chocolats.

Mousse chocolat au lait, chocolat noir et mousse chocolat blanc et feuillantine.

Millefeuille vanille.

Trilogie de dessert du pâtissier.

Mini brownie, mini chou, tartare de fruits.

Fruits des bois.

Mousse fruits rouges et dacquoise amande.

Tartes aux fruits de saison.

Poire pochée au miel et biscuit cacao.

Omelette norvégienne vanille framboise.