

Menu à 17,90€ par personne (à partir de 6 pers.)

Terrine de volaille au foie gras et son jambon cru

Ou Saumon reconstitué avec macédoine

∞

Feuilleté au jambon et conté

Ou Tarte aux écrevisses et petits légumes

∞

Suprême de poulet aux amandes

Ou Jambon braisé sauce madère

∞

Gratin dauphinois et Flan de légumes

∞

Salade verte

Plateau de fromages

Dessert au choix

Petit pain,pain



Menu à 22,00€ par personne (à partir de 6 pers.)

Terrine de canard maison et sa chiffonnade de jambon cru

Ou Terrine de saumon fumé aux 2 pommes et salade danichef
(pointes d'asperges,fonds d'artichauts,céleri branche et crevettes)

∞

Filet de carrelet sauce champagne

Ou Filet de cabillaud sauce citronné

∞

Trou normand glacé

∞

Filet mignon de porc sauce basquaise

Ou Cuisse de canard sauce forestière

Duo de légumes

∞

Salade verte

Plateau de fromages

Dessert au choix

Petit pain,pain,café,sucre

Menu enfant à 8,00€ par personne

Charcuterie ou Crudités variées

Émincé de volaille au petit jus

Gratin dauphinois

Dessert et Pain

Menu à 27,00€ par personne (à partir de 6 pers.)

-Blinis au saumon fumé / 1/pers

- Tartelette de crudité : 1/pers

-Mini pâté en croûte : 1/pers

-Brochette de St Jacques : 1/pers

∞

Assiette terre et mer (Foie gras,Jambon cru, Saumon fumé, gambas)

Ou Opéra de foie gras accompagné de sa mâche et de son magret de canard

∞

Trou normand glacé

∞

Suprême de pintade sauce crème

Ou Noix de veau aux giroles

∞

Duo de légumes

Salade verte

Plateau de fromages

Dessert au choix

Petit pain,pain



Menu à 32,50€ par personne (à partir de 6 pers.)

Foie gras de canard maison et son chutney de figues

Ou Assiette de la mer (langouste,saumon fumé,gambas)

∞

Lotte à l'américaine

Ou Filet de Bar sauce champagne

∞

Trou normand glacé

∞

Pavé de bœuf sauce aux 2 poivres

Ou Filet de canard aux morilles

∞

Duo de légumes

Salade verte

Plateau de fromages

Dessert au choix

Petit pain,pain,café,sucre