Menu Coup de Coeur

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

Apéritif

Flûte de champagne (12cl) et 2 pièces cocktail

****

Amuse-bouche

Verrine des mariés

****

Entrées

Duo de foie gras, l'un mi-cuit l'autre en escalope, pain brioché

Demi-queue de homard et son tartare d'avocat, courgette, coriandre

Tartare de bar gingembre et citron vert, crème de raifort

****

Trou normand

****

Poissons

Médaillon de lotte lardée, laitue de mer, pomme de terre safranée

Filet de turbot, mousseline céleri brisure de truffe, vierge et herbes fraîches

Filet de bar juste saisi, légumes de saison, sauce vierge aux agrumes, herbes fraîches

****

Viandes

Filet de bœuf en basse température, darphin de pommes de terre & céleri, jus réduit aux girolles

Carré d'agneau en persillade, pomme grenaille et champignon de saison, jus réduit éclaté au beurre

Paleron de veau confit, tian de légumes du soleil, jus truffé

****

Fromages

Casino de Dieppe

Assiette de fromages affinés de nos régions

Croustillant de neufchâtel, pomme cuite aux épices

****

Gâteau des mariés

Au choix 2 gâteaux pour l'ensemble des convives

Entremets au choix (inclus dans les menus)

Tarte au citron meringué revisitée

Croustillant chocolat

Entremet framboisier à la vanille de Madagascar

Entremet fraise des bois

Douceur poire caramel

Entremet fromage blanc mangue passion

Entremet crème brûlée

Mignardises : macaron, cannelé

****

Boissons

1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 2 personnes

1 bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes

Café

****

Certains plats sont sujets à modification selon la saison. Tarifs nets ttc, par personne sous réserve d'évolution de la tva. Les appellations sont sujettes à modification. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. En application du règlement européen n°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.