



Menu Tendresse

Apéritif

Kir pétillant (12cl.) Et 2 pièces cocktail

Amuse-bouche

Verrine des mariés

Entrées

Mi-cuit de foie gras, pomme de saison, brioche fondante

Parfait à la truite et aux asperges, petit mélange de jeune pousse

Cœur de saumon mariné et sa fine rilette à la graine de moutarde

Plats

Filet de veau basse température, flan de légumes, jus court truffé

Filet de Saint Pierre, poêlée de légumes grillés au pesto, beurre blanc légèrement citronné

Magret de canard en cuisson douce au cidre et miel et ses deux pommes safranées

Fromage

Plateau de fromages affinés normands

Gâteau des mariés

Le gâteau des mariés est présenté en salle avec des scintillants, et servi à l'assiette.

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.