Menu "Passionnément" 2025

Prix :34,90€

Entrées froides

Rillettes de Truite d'Acquigny, Caviar de Fenouil au Citron, Tuile au Brisure de Jambon (G, L, O, P)

OU

Cannelloni de Saumon fumé, Trompettes de la Mort & Ciboulette (L, P)

OU

Tartare de Saumon frais, Dentelle de Parmesan & ses croustilles de Tradition (G, P, L)

OU

Ile flottante revisitée, Chips de Jambon de Serrano, Croûtons au Piment d'Espelette (G, L, O)

OU

Gaspacho de Tomate, Crémeux de Chèvre, Salade de Roquette & Croustille à l'Ail (végétarien) (L, G)

OU

Entrée chaude

Aumônière de Cabillaud, Carotte à l'Orange, Sauce Champagne (G, L, P)

Chaque entrée peut vous être proposée sous forme de « mise en Bouche » 5.90 €/pers

****

Plat chaud

Cuisse de Canette confit par nos soins & son Jus de Veau (G)

OU

Filet de Poulet à la Tomate Confite & au Parmesan (G, L)

OU

Veau Croustillant & son beurre persillé & Jus de Veau (G, L, O, Su)

OU

Carré de Porc au Paprika fumé (G)

OU

Pavé de Truite d'Acquigny au Curry Breton (G, L, P, Mou)

ET

Deux garnitures sont à choisir (Voir la Carte des Garniture p 14)

****

Fromage & sa salade

Bûche de Chèvre, Fourme d'Ambert, Camembert, Comté (L, Mou) 4 à 6 choix au buffet ou 3 choix à l'assiette -

Voir Carte des fromages

****

Dessert

Assortiment de 2 Gâteaux pâtissiers & 3 Mignardises au choix Plaque en amande personnalisée incluse

OU

Farandole de Dessert (3 Mignardises & 2 Verrines)

OU

Option Pièce montée en choux ou Naked Cake + 3 mignardises 2.90 €/pers

OU

Option Pièce montée ou Naked Cake (seul) 4.20 €/pers