



Menu Désiré

Prix :39,70€

Menu sans boissons, service, vaisselle compris

Entrée à définir :

-Méli –Mélo de duo saumon fumés à l'aneth et foie gras mi- cuit

-Bavaroise à la ricotta citronnée à l'aneth et son médaillon homard sauce mousseline

-Brochette de (4pcs) gambas grillées Sauce Hollandaise aux petits légumes

Plat Principal à définir :

-Tournedos de poulet fermier au foie gras sauce périgueux, Croustillant de pommes de terre, poêlé de girolles à la persillade

-Gigot d'agneau, croute de persillade rôtie, Mille-feuilles de légumes, tomate provençale

-Pavé de cerf sauce grand-veneur flan de céleri, légumes automnes

Fromages à définir

-Croustillant chaud de camembert sur nid de salade mêlée au pomme

-Assortiment normand au camembert et pont l'évêque sur salade mêlée

Dessert à définir : Présentation du gâteau illuminé

-Craquant aux poires caramel servi avec sauce Willemine

Relais de l'Hermine

-Fraisier servi avec son coulis de fraises

-Jacques Vabres au chocolat café sauce arabica

Boule de pain et pain coupée

Café ou Thé

Inclus

- Nappage blanc et serviette couleur

-Vaisselle Sarreguemines couverts Guy Degrenne

- Service