



Menu Breizh

Prix :35,50€

Menu Breizh

Entrée à définir :

- Assiette de foie gras mi- cuit au magret fumé croustille de figues
- Délice de saumon fumé à la crème d'aneth servi avec son pain nordique
- Dos de cabillaud rôti sauce crustacés au riz basmati aux petits légumes

Plat Principal à définir :

- Filet mignon de porc en croute rôti au jus de cuisson,Écrasé de pommes de terre aux herbes, tomate rôti
- Eventail de filet de canard poêler sauce fruits rouges, Blini de pomme de terre, carotte céleri, millefeuille de légumes
- Suprême de poulet à la crème de morilles Flan purée carotte céleri, fagot d'haricots vert

Fromages à définir

- Assortiment normand au camembert et pont l'évêque sur salade mêlée
- Croustille de fromage chaud sur nid de salade verte

Dessert à définir : Présentation du gâteau illuminé

- Fondant au chocolat sauce café
- Bavaroise aux fraises et son coulis
- Entremet aux pommes caramélisées sauce caramel

Pain Café

Relais de l'Hermine

Inclus

- Nappage blanc et serviette couleur

-Vaisselle Sarreguemines couverts Guy Degrenne

- Service