



Menu Orchidée

Assortiment cocktails

8 Pièces au choix dans la liste

Et

2 Ateliers salés au choix

Mise en bouche

Opéra de foie gras aux saveurs d'antan, abricots et pain d'épices

OU

Thon mariné soja, poivron "Del'piquillos", crème balsamique

Plat

Filet de bœuf, crème de poivron et chorizo doux grillé

OU

Veau "Basse température" avec son jus

ET

Pour toutes les garnitures, voir avec le chef en fonction des saisons

Sorbet au marc de champagne

OU

Trou normand

Fromage

Trilogie de fromages affinés et salade de saison

OU

Crottin de Chavignol et sa marmelade d'orange

Dessert

« Le plantagenêt » mousse praliné, mousse cointreau, griottines

OU

Bûchette Banane café et noix de pécan, poudré d'or

OU

Café Gourmand 4 Desserts (voir avec le Chef)

OU

Pièce montée parfum au choix (sur devis)

Café

Délice du torréfacteur et son chocolat