



Dîner Mariage N°2 à 65€ (Tout Compris)

Prix : 65,00€

En option : Cocktail Tropicale et ses 4 croques en bouches à 3€

Entrée

Marmite de Noix de Saint-jacques rôties au champagne

OU

Croustillant Normand (Pavé de vire, Crumble, Crème de camembert)

OU

Méli Mélo (Saint-Jacques, lieu noir, Saumon d'Ecosse, Tombée de poireaux, crème acidulée)

OU

Mille-feuilles aux asperges vertes, dos de lieu, sauce Nantaise

OU

Sensation du Périgord (Salade mélangée, Foie gras de canard, Magret fumé, Gésiers de canard, Tomates sèches)

OU

L'instant des gourmands (Pannequet de saumon à la crème d'herbes, Foie gras de canard au torchon, Saint-Jacques lardée)

Trou Normand (sorbet poire ou pomme)

Calvados fourni par le client

Plat chaud

Trilogie du boucher en brochette (Boeuf/Canard/Veau)

OU

Filet de veau minute, " Normande "

OU

Filet de bœuf minute, crème de morilles

OU

Magret d'oie rôti, crème de pomme

OU

Souris d'agneau confite en trois heures de cidre

OU

Escalope de saumon grillé à la crème d'oseille

Pomme de terre gratinée, Tomate grappe rôtie à la fleur de sel

Le plateau de fromages & Salade de saison - Camembert / Livarot / Pont l'évêque / Chèvre / Conté

Buffet de gâteaux OU de 5 mignardises

Café & Thé au buffet