Menu N°1 Service compris

Prix :44,00€

Menu avec service 6 heures inclus. 38,00 €/personne sans entrée, 44,00 €/personne avec entrée

Entrée froide

Tiramisu au saumon gravlax, crème d'anteh et gressins

Tartare de tomate et courgette croquante sorbet concombre basilic et son mesclun de salades

Céviche de cabillaud et thon fumé

Mon éclair sésame, crème de petits pois au mascarpone, pépites de foie gras, chips de lard grillé

Mille-feuilles de saumon au wasabi, mesclun de salades aux fruits de la passion

Carpaccio de saumon et noix de St Jacques dieppoises marinées aux agrumes, salade de jeunes pousses

OU

Entrée chaude

Filet de Cabillaud au fruit de la passion

Ravioles de langoustines, bouillon de légumes herbes Thaï

Escalope de foie gras poêlée sur minestrone de pommes caramélisées au caramel de pomme dieppois

***

Plat de résistance

Pièce de bœuf à la crème d'échalote ou au Neufchâtel

Magret de canard au cidre

Suprême de pintade vallée d'Auge

Filet de bar fondue de poireau maraîchage a la crème de Champagne

Bouquet de légumes

***

Fromages

Mini cœur de Neufchâtel, camembert en croûte de fruits secs

Feuillantine de Neufchâtel aux pommes

Ardoise de deux fromages Normands affinés / table Salade

Buisson de salade au vinaigre balsamique

***

Dessert du Maître Pâtissier au choix avec coulis d'accompagnement

Présentation personnalisée ou à l'assiette

Buffet de café, décaféiné, thé, infusion

OU

Bar à Nespresso en option