

Menu N°1 L'Essentiel

Prix :32,00€

Entrées

Assiette perigourdine
(salade, tomate, jambon sec, oignons frit, mousson de canard, gésier de volaille)

ou
Tatin de tomate aux légumes croquants, filet de rouget et son émulsion de basilic

ou
Cheescake aux deux saumons

ou
assiette terre et mer +2€
(croûtons de foie gras, magret fumé,mesclun, oeuf mollé, saumon fumé)

Trou Normand
(sorbet offert pour les mariages)

Viandes (1 au choix)

Gigôt de 7H

ou
Rôti de veau à la forestiere

ou
Mignon de porc sauce Pont L'Evêque

ou
Suprême de pintade sauce vallée d'Auge

ou
Pavé de Rumsteck à la créme de poivre

ou
Magret de cannette au romarin

ou
Filet de dorade sauce diéppoise

ou

Les Festins Normands

Filet de Saint Pierre à la créme de cidre

Légumes (2 aux choix)

Grenailles rôti ou

écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive ou

Mille feuille de pomme de terre ou

flan de patate douce

et

Fagot de haricots vert ou

poélée de jeune légumes +1€ ou

gratin de légumes du soleil ou

tomate grappe rôti à la fleur de sel

Fromages et son bouquet de verdure
Camembert, Pont l'Evêque

Dessert (à definir ensemble)

royal chocolat ou 3 chocolats ou opéra ou

mousse passion/framboise ou fraisier ou framboisier

En option: Pièce montée et wedding cake

A définir lors du devis