

Menu Tentation tout compris

Prix :79,99€

Entrée froide

Rosace de magret de canard et d'avocat, mesclun de salade, caramel balsamique

OU

Charlotte aux deux saumons réduction basilic et sa mesclun de salade

OU

Melba de thon, carpaccio de saumon et langoustine, caramel acidulé au fruit rouge

****

Entrée chaude

Tatin d'andouille de vire, crème de cidre & biscuit de jambon cru

OU

Chrysalide de lieu jaune fumé et perche sur confiture d'oignon & son beurre blanc

OU

Filet de « Daurade » en croûte de sésame, julienne de légumes & son beurre blanc au citron vert

OU

Brochette de gambas piquées à la citronnelle et son beurre épicé, tagliatelle de légumes

****

Trou normand

Le moment attendu de tous pour une douceur glacée et « parfumée »

Trou normand (sorbet pomme, calvados)

OU

Granité aux pommes

****

Plat principal

Ballotin de saumon, mousseline de la mer lardé de pétoncle & son beurre de cidre, risotto aux champignons, tartelette tomate et basilic

Le Prélude

OU

Filet de flétan, écorce de beurre fumé aux effluves normandes, risotto aux légumes et tortino de légumes

OU

Filet de porc du pays basque en croûte façon «wellington » sauce poivrade aux myrtilles

OU

Tendresse de nos trois viandes grillées aux senteurs des sous bois

(Rumsteck, canard, médaillon de filet de porc)

ET

Galette de pommes de terre & barquette provençale

OU

Fondant de pintadeau farci à la normande, sauce façon vallée d'auge pomme arly & barquette provençale

OU

Pavé de rumsteak grillé beurre café de paris et sa sauce marchand de vin

Pomme dauphinoise gratinée & barquette provençale

****

Fromage

Assiette de fromages normands affinés & salade

Camembert, pont l'évêque, livarot

OU

Camembert aux éclats de pistache, mesclun

****

Dessert

Pièce montée, 4 choux par personne décor en nougatine

(Voiture, cœur, église, berceau...)

OU

Farandole de pâtisserie

(10 portions \ gâteau)

Parfum au choix : chocolatier, fraisier, framboisier, pommier, poire chocolat, chocolat noisette.

OU

Le Prélude

Pièce montée en macarons (5 pce par personne)

Café, chocolat, citron, framboise, vanille, pistache

OU

Possibilité de dégustation gourmande de desserts :

Pièce montée (2 pièces \ pers) farandole de pâtisserie

OU

Concerto pâtissier (1,00 € ttc par personne)

1 mini poire caramel, 1 mini brownie au chocolat praliné,

1 mini crème brûlée à la vanille de bourbon, 1 roche coco

Pièce montée 2 macarons par personne

OU

Buffet gourmand : (1,50 € ttc par personne)

Pièce montée 2 choux/personne pièce montée 2 macarons/personne

1 verrine sucrée maison (Parfums : 2 chocolats, pistache chocolat, framboise)

****

Le prix de ce menu inclut

Entrée (froide ou chaude) 1 trou normand 1 plat principal 1 fromage 1 dessert au choix

1 pain individuel, 1 pain tranché (8 personnes) ainsi que le café (percolateur)

****

Cette prestation comprend : Un vin d'honneur apéritif avec 2 ateliers, le menu servi à la fraîcheur, vaisselle et rangement, 1 pain individuel, pain tranché, et percolateur à café, softs,

Options dégustation

Afin de pouvoir affiner votre réflexion, nous vous proposons une dégustation de :

2 entrées, 2 plats et 2 desserts (sur réservation)

Cette dégustation pour 2 personnes pour toute réception de plus de 50 invités sera facturée 30€ ttc par personne et vous sera déduit de votre solde final si vous retenez notre maison.

Possibilité de dégustation dans nos locaux à Cresserons.