

Menu Intense tout compris

Prix :88,99€

Entrée froide

Rencontre d'un marin et d'un volailler (foie gras, saumon mariné maison, langoustine, magret fumé, verdure croquante)

OU

Médaillon de foie gras au magret fumé & tomate confite, confiture de cerise noire

OU

Millefeuille de légumes grillés aux senteurs d'huile d'olive et balsamique, salade de roquette et sa tuile au parmesan

OU

Terrine de foie gras de canard « mi-cuit » au porto, chutney et brioche et sa boule de glace au pain d'épice

****

Entrée chaude

Homard rôti sur une tarte fine de pomme, mesclun de jeunes pousses, émulsion de pommeau. (Demi homard / personne) +2€ ttc par personnes

OU

Feuillantine dorée de noix de saint-jacques au curry anisé

OU

Pithiviers de foie gras aux pommes, réduction balsamique, son mesclun

OU

Duo de saumon et Saint-Jacques en croûte, et beurre blanc

OU

Gondole de la mer (Saint-Jacques, saumon, rouget) & son beurre blanc au chorizo

****

Trou normand

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

Le Prélude

Trou normand (sorbet pomme, calvados)

Granité aux pommes

****

Plat principal

Filet de Saint pierre l'effluve normande, risotto milanais**,** Barquette provençale

OU

Gondole amoureuse de noix de Saint-Jacques piquées à la vanille bourbon, beurre blanc, pilaf de riz sauvage et barquette provençale

OU

Tournedos de filet de bœuf, sauce périgourdine, pomme arly et barquette provençale

OU

Éventail de magret de canard, sauce poivrade aux myrtilles, pomme dauphinoise gratinée et barquette provençale

OU

Suprême de volaille au foie gras, gratin de pâtes et tartelette tomate

OU

Tendresse de « quatre mignons » aux saveurs des sous-bois (bœuf, volaille au foie gras, agneau et canard), galette de pommes de terre et barquette provençale

****

Fromage

Pont l'Evêque en chapelure, poire confite au vin rouge et porto

****

Fromage

Assiette de fromages normands affinés et salade

Camembert, pont l'évêque, livarot

****

Dessert

Pièce montée, 4 choux par personne décor en nougatine (voiture, cœur, église, berceau...)

Farandole de pâtisserie - Parfum au choix : chocolatier, fraisier, framboisier, pommier, poire chocolat, chocolat noisette, coco framboise...

OU

Le Prélude

Pièce montée en macarons (5 pièces par personne) : café, chocolat, citron, framboise, vanille, pistache

OU

Symphonie pâtissière

1 mini framboisier, 1 mini brownie au chocolat blanc,

1 mini crème brûlée à la vanille de bourbon, 1 tuile aux amandes

Pièce montée 2 macarons par personne

OU

Buffet gourmand :

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

1 entrée (froide ou chaude), 1 trou normand, 1 plat principal, 1 fromage, 1 dessert au choix.

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

****

Cette prestation comprend : Un vin d'honneur/apéritif avec 2 ateliers, le menu tentation, les softs, location vaisselle et nappage, 1 pain individuel, pain tranché et percolateur à café

Option dégustation

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

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

Cette dégustation est offerte pour 2 personnes pour toute réception de plus de 50 invités, et sera facturée 50€ ttc par personne si vous souhaitez être plus nombreux ou si vous ne retenez pas notre maison.

Possibilité de dégustation dans nos locaux à Cresserons.