



## Menu Ivoire

Prix :93,00€

Votre cocktail 10 ou 18 pièces Gamme 1 (sans entrée)

\*\*\*\*

### Entrées

Oeuf parfait, duxelle de champignons, crème de lard, tuile parmesan

Clafoutis de pétoncle au beurre blanc

Gravlax de saumon maison ( gin, aneth, baies roses)

Taboulé de quinoa aux agrumes et crevettes roses

Royal de foie gras, pain d'épices, écume de lait

\*\*\*\*

### Plats

Suprême de poulet fermier basse température au parmesan

Pavé de saumon bolmo au beurre blanc

Carré de porc, jus aux oignons doux

Demi magret de canard, miel et poivre

Filet de daurade royal sauce maltaise

ET

### Garnitures (2 au choix)

Écrasé de pommes de terre

Brochette de grenailles confites

Gratin dauphinois

Fricassée de champignons

Purée de carottes

Légumes de saison rôtis (huile d'olive, thym)

\*\*\*\*

**Fromages affinés** (supplément de 5.00 €/pers)

\*\*\*\*

## Desserts

Entremet 3 chocolats

Royal choclat

Frambogollies (chocolat blanc et framboise)

Le Normand ( biscuit spéculos, mousse calavados, pommes caramélisées)

Cheesecake cake sans cuisson citron vert framboises

Fraisier

Entremet abricot pistache ( disponible juillet - aout )

Bande mille-feuilles mousseline aux grains de vanilles caramel au beurre salé

Ardoise de 4 desserts

Pièce montée 3 choux par personne

Pièce montée 3 macarons par personne

\*\*\*\*

Softs inclus toute la soirée