



## Carte 2020

Prix :38,90€

### Exemples d'entrées

Opéra de crabe à la mangue, vinaigrette au fruit de la passion et fleurs fraîches

OU

Mi-cuit de foie gras et déclinaison de pommes du Domaine de Moismont en 3 façons

OU

Feuilleté de Saint-Jacques aux salicornes, pommes Vitelotte, émulsion de Safran de la Baie de Somme

OU

Asperges poêlées, jus de veau aux morilles, tartine gourmande d'œufs de caille

\*\*\*\*

### Trous normands variés

\*\*\*\*

### Exemples de plats

Filet de canette aux griottes, jus de volaille à la réduction de cassis, embeurrée de pommes de terre, chou vert au foie gras

OU

Médailillon de poularde rôtie au pain d'épices, purée de carottes au carvi, medley de légumes verts croquants

OU

Filet de veau, jus au Ratafia de l'Aisne, brochette de légumes anciens, Juliette des Sables

\*\*\*\*

### Exemple de desserts

Buffets de desserts

Wedding Cake

Naked Cake

Pièce-montée de choux

Assortiments de mignardises