



Menu Satin

Prix :50,00€

Saumon d'Isigny confit à l'huile d'olives, pesto coriandre et cacahuète et tuile à l'encre de seiche

OU

Terrine de pigeon et foie gras, coulis de raisin et champignon du moment

OU

Gambas snackées façon thaï, julienne de légumes, mangue et avocat

Trou Normand

Magret de canard

Crèmeux de petits pois, pastèque snackée et jus réduit à l'orange

OU

Filet de bœuf

Tatin d'échalotes, pommes grenailles et réduction au cassis

OU

Tronçon de Lotte

Risotto au lait de coco et curry noir

3 fromages sélectionnés et mesclun (à l'assiette ou en buffet)

OU

Tartelette Brie de Maux et crème de marron

Pièce montée (3 choux par personne)

OU

Entremet

OU

Assortiment de mini desserts