



Menu Cristal

Prix :59,00€

Amuse-bouche

Sablé parmesan et tapenade

Cannelloni de légumes de saison

Crème de céleri et avruga

Wrap de poulet grillé et tomate confite

Entrées

Œuf bio rose des prés, huile de truffes

OU

Terrine de foie gras de canard & sa brioche

OU

Cannelloni de haddock et sa crème acidulée

OU

Dôme de saumon tourteau & vinaigrette

Trou normand

Sorbet pomme verte & calvados

OU

Sorbet poire & son eau de vie

Plats

Suprême de volaille et risotto croustillant

OU

Pressé d'agneau, caviar d'aubergine et tian de légumes

OU

Lotte rôtie à la normande et julienne de légumes

OU

Magret de canard aux épices, purée de carotte jaune

OU

Dorade grise et lentilles du puy, jus de veau

Fromages

Pavé d'auge-camembert et verdurette

Fromage normand en fondue, bouquet gourmand

Desserts

Buffet de desserts : royal craquelin, tarte de fruits de saison, entremet framboise-citron,

Île flottante et salade de fruits

Moelleux chocolat lait coulant, crème anglaise

Pyramide de macarons (4 pièces/personne)*

Pièce montée traditionnelle en choux (4 pièces/personne)*

Saint Honoré revisité à la clémentine, coeur crème brûlée

Wedding cake à la framboise*

Boissons

Bourgogne Aligoté (1 bouteille pour 5)

Cour de Seguin Médoc (1 bouteille pour 4)

Eau plate et gazeuse (1/4 L)

Café, thé