

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