



Menu de cérémonie

Prix :91,00€

Les entrées froides

La Lucculus à la valenciennoise (supplément 5.00€)

OU

L'assiette landaise

OU

Le foie gras de canard (supplément 12.00 €)

OU

Le pannequet de saumon fumé au chèvre frais

OU

Le duo de saumon fumé et mariné à l'aneth

OU

La terrine de poissons, sauce aux appétits

OU

La poêlée de langoustines sur salade au magret fumé et copeaux de foie gras

OU

Les médaillons de langouste en bellevue (supplément 8.00 €)

OU

La salade de homard aux copeaux de foie gras et d'avocat (supplément 9.00 €)

OU

Le melon au porto ou au jambon cru

Les entrées chaudes

La Brochette de Turbotin, sauce mousseline

OU

Le croustillant de lotte, beurre nantais

OU

La cassolette de langoustines

OU

L'escalope de saumon rôtie aux épices à la crème de paprika

OU

Le velouté Dubarry

OU

Le feuilleté d'asperges sauce mousseline (en saison)

OU

L'aumônière de homard ou Saint-Jacques selon la saison (supplément 3.00 €)

OU

Le salpicon de homard, baroque de légumes (supplément 4.00 €)

OU

La croustade de ris de veau, sauce crème

Le Trou Normand

Le sorbet citron vert et vodka

OU

Le sorbet pomme et Calvados

OU

Le granité au genièvre de Houlle (supplément 1.00 €)

OU

Le sorbet poire et Poire Williams

OU

Le sorbet mandarine et Mandarine impériale

Les Plats

Piccata de veau à la crème de champignons

OU

L'émincé de canard aux deux poivres

OU

Le fondant de pintadeau farci aux petits légumes

OU

La noisette d'agneau, bâtonnets de foie gras et purée d'ail fumé

OU

Le carré d'agneau à la française

OU

Le magret de canard au vinaigre d'hydromel

OU

Le triumvirat de filets mignons, sauce diable

OU

Le filet de boeuf en croûte, sauce périgourdine (supplément 4.00 €)

OU

Le tournedos Rossini (supplément 8.00 €)

OU

Les escalopes de ris de veau aux morilles (supplément 4.00 €)

OU

Le filet de bar sauce au vin d'épices

OU

Le gibier en saison (biche, sanglier...)

Les Fromages (Servis avec une salade aux noix)

L'assiette aux trois fromages

OU

Le croustillant de chèvre

OU

Le plateau de fromages (supplément 4.00 €)

Les Desserts

Le feuilleté de poire à la confiture de lait

OU

La mousse glacée meringuée à la mandarine

OU

Le chaud froid d'ananas à la mirabelle

OU

Le crumble pomme ou rhubarbe

OU

L'assiette gourmande

OU

Les crêpes soufflées à la mandarine (selon le nombre de personnes)

OU

Le gâteau ou Bavaois (supplément 3.00 € si personnalisé). (moka, 3 chocolats, chocolat passion, chocolat coco, poires et chocolat, chocolat framboises, Forêt Noire, Fraisier, Framboisier, Bavaois spéculoos...)

OU

La pièce montée personnalisée (supplément 4.00 €)

Les Boissons

Le Cocktail maison et sa bienvenue

¼ Bordeaux blanc

1/3 Bordeaux rouge

Eau minérale

Café