

Menu Groupe à 37€

APÉRITIF

Kir et 2 amuses bouche

LES ENTRÉES

Compoté de volaille, vinaigrette balsamique, chantilly curry (*entrée froide*)

ou

Lasagne de cabillaud, chantilly citron et œufs de harengs (*entrée froide*)

ou

Tarte fine de saumon, fondue de poireaux et tomates

ou

Tarte fine de Saint Jacques **+3€**

LES PLATS

Pintade rôtie à l'ananas et sa garniture

ou

Pintade rôtie, jus forestier et sa garniture

ou

Filet mignon de porc cuit basse température, sauce à l'ancienne et sa garniture

ou

Retour de pêche (selon arrivage) au coulis de crustacés et estragon

La maraîchère aux 2 fromages

Vin blanc - Vin rouge - eau plate - café - mignardises - pain boule maison

Kir Pétillant (Crémant) **+5€** - Kir Royal (Champagne) **+8€**

Pour les desserts et Menus ENFANT voir carte jointe

LE CHOIX DU MENU DOIT ÊTRE IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

PASSÉ UN DÉLAI DE 48H, LE NOMBRE DE PERSONNES RÉSERVÉES VOUS SERA FACTURÉ EN TOTALITÉ

Nos viandes sont d'origine **FRANCE** et produits locaux

Menu Groupe à 47€

APÉRITIF

Kir et 2 amuses bouche

1ère ENTRÉE (*froide*)

Lasagne de cabillaud, chantilly citron et œufs de harengs

ou

omptée de volaille, vinaigrette balsamique, chantilly curry

2ème ENTRÉE

Tarte fine au saumon, fondue de poireaux et tomates

ou

Tarte fine de Saint Jacques **+3€**

ou

Médallions de lotte, mousseline de légumes, coulis estragon

LES PLATS

Filet mignon de porc cuit basse température, sauce moutarde à l'ancienne et sa garniture

ou

Pintade rôtie, jus forestier et sa garniture

ou

Pintade rôtie à l'ananas et sa garniture

ou

Retour de pêche (selon arrivage) au coulis de crustacés

La maraîchère aux 2 fromages

Vin blanc - Vin rouge - eau plate - café - mignardises - pain boule maison

Kir pétillant (Crémant) **+5€** - Kir Royal (Champagne) **+8€**

Pour les desserts et Menus ENFANT voir carte jointe

LE CHOIX DU MENU DOIT ÊTRE IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

PASSÉ UN DÉLAI DE 48H, LE NOMBRE DE PERSONNES RÉSERVÉES VOUS SERA FACTURÉ EN TOTALITÉ

Nos viandes sont d'origine **FRANCE** et produits locaux

Menu Groupe à 57€

APÉRITIF

Kir Pétillant (Crémant) et 2 amuses bouche

LES ENTRÉES

Carpaccio de bœuf fumé, balsamique, vieux comté, jaune d'œuf cuit basse température, crème de truffes

ou

Terre et mer: Saumon et cabillaud fumés, carpaccio de bœuf fumé, verrine de pétoncles au pomelos

ou

Salade de Saint Jacques et toast de bœuf séché

1er PLAT

Retour de pêche (Bar) et mousseline de légumes

ou

Médallions de lotte au coulis d'estragon

2ème PLAT

Rôti de veau jus forestier et sa garniture

ou

Selle d'agneau farcie (cuisson lente)

ou

Contre filet au beurre vigneron

La maraîchère aux 3 fromages

Vin blanc - Vin rouge - eau plate - café - mignardises - pain boule maison

Pour les desserts et Menus ENFANT voir carte jointe

LE CHOIX DU MENU DOIT ÊTRE IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

PASSÉ UN DÉLAI DE 48H, LE NOMBRE DE PERSONNES RÉSERVÉES VOUS SERA FACTURÉ EN TOTALITÉ

Nos viandes sont d'origine **FRANCE** sauf l'agneau origine Irlande

Menu Groupe à 75€

APÉRITIF

Kir Royal (Champagne) et 2 amuses bouche

LES ENTRÉES

Carpaccio de bœuf fumé, balsamique, vieux comté, jaune d'œuf cuit basse température, crème de truffe

ou

Salade de Ris de veau et Saint Jacques, toast de bœuf séché

1er PLAT

Blanc de (Saint Pierre ou Barbue) à l'oseille, mousseline de légumes

ou

1/2 Homard décortiqué, beurre blanc vanille et légumes **+10€**

Trou Normand

2ème PLAT

Filet de bœuf au coulis de poivre vert

ou

Selle d'agneau farcie (cuisson lente)

ou

Quasi de veau, cuisson lente, jus de rôti truffé

Chèvre chaud au balsamique ou assortiment de fromages

Vin blanc - Vin rouge - eau plate - café - mignardises - pain boule maison

Pour les desserts et Menus ENFANT voir carte jointe

LE CHOIX DU MENU DOIT ÊTRE IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

PASSÉ UN DÉLAI DE 48H, LE NOMBRE DE PERSONNES RÉSERVÉES VOUS SERA FACTURÉ EN TOTALITÉ

Nos viandes sont d'origine **FRANCE** sauf l'agneau origine Irlande

CARTE DES DESSERTS (Menu Groupe)

Crèmeux caramel beurre salé, poire caramélisées et chocolat*

ou

L'exotique mangue passion et ananas*

ou

Trilogie de dessert

Fraisier ou framboisier (en saison)*

***+ 3euros par personne pour les menus à 28€, 37€ et 47€**

Gourmandise de desserts*

***+ 3euros par personne pour les menus à 28€, 37€ et 47€**

MENUS ENFANT 17€

Crudités

poisson

ou steak haché

ou escalope de volaille

frites maison

Glace

ou moelleux chocolat

ou gourmandise de dessert** (****+3 euros**)

Pain boule maison

Le fumage des poissons et de la viande est réalisé par nos soins

Tous nos produits sont faits maison

LE CHOIX DU MENU DOIT ÊTRE IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

PASSÉ UN DÉLAI DE 48H, LE NOMBRE DE PERSONNES RÉSERVÉES VOUS SERA FACTURÉ EN TOTALITÉ