



Menu Prestige*

Ballotin de Foie Gras et son Chutney (supplément 2.5€/ pers)

ou
Millefeuille d'Andouille aux Pommes à la Crème de Cidre

ou
Salade de Saumon Fumé, Emulsion de Chèvre

ou
Tartare de Saumon et Noix Saint Jacques

Faux Filet Rôti et sa Sauce Camembert

ou
Filet de bar beurre de ciboulette

ou
Magret de Canard aux Framboises et Airelles

ou
Filet de St Pierre sauce Vierge

ou
Palet de Veau aux Girolles

Assiette de Fromages Normands sur lit de salade

Tarte fine aux Pommes, Glace Caramel Beurre Salé et Beurre de
Calvados

ou
Royal au Trois Chocolats

ou
Fraisier ou Framboisier (selon la saison)

ou
Pièce Montée (supplément 3€/pers)

*Nous vous demandons de choisir un menu identique pour l'ensemble des convives (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

Suppléments sur demande :

- En apéritif : kir vin blanc / kir Normand ou Cocktail Cider Spritz
- Forfaits boissons : ¼ de vin (Chardonnay ou Côtes de Bourg), eau minérale et café
¼ de vin (St Véran ou Lussac St Emilion), eau minérale et café

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, en fonction de l'arrivée des produits frais.

Le nombre de personnes définitif et le choix du menu doivent nous être communiqués 10 jours avant. La facturation définitive sera établie sur cette base.