



Eden Park***

HÔTEL - RESTAURANT



Menu Gourmand 2021

Repas identique pour l'ensemble des convives

Salade de saumon fumé et toast au chèvre chaud
Croustillant de Pont L'Evêque aux pommes et salade

Opéra rillettes de thon et saumon fumé

Soupe de poissons

Assiette de crudités



Confit de Canard sauce miel et épices

Pavé de Porc et pommes de terre braisées au Cidre

Filet de Lieu noir* à la crème de poivrons rouges

Suprême de Poulet sauce Vallée d'Auge

Escalope de Saumon snacké aux saveurs d'Asie

Jambon braisé grillé crème de cidre



Crème brûlée à la Vanille

Panacotta aux fruits rouges

Poire pochée au vin rouge

Croquant chocolat praliné et sorbet passion

Moelleux chocolat et sorbet framboise

Croustillant aux pommes et caramel beurre salé

Viandes Origine France

**Poissons frais, selon arrivage (Merlu, Lieu noir, Cabillaud...)*

Suppléments sur demande (si non inclus dans votre devis) :

- En apéritif : Kir vin blanc ou kir Normand - Cocktail au Calvados
- Forfait boisson : ¼ de vin (AOC Chardonnay ou AOC Côtes de Bourg) et eau minérale
- Supplément duo de fromages (Pont L'Evêque et Livarot)

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, en cas de problème d'approvisionnement
Les tarifs sont TTC et par personne. Le nombre de personnes définitif et le choix du menu doivent nous être communiqués
10 jours avant maximum. La facturation définitive sera établie sur cette base.