

## Menu Gourmand



### *Repas identique pour l'ensemble des convives*

Croustillant de Camembert aux pommes et noix

Opéra rilette de thon et saumon fumé

Salade de saumon fumé et toast au chèvre chaud

Soupe de poissons

Terrine du Chef et sa Confiture d'Oignons au Vin Rouge



Filet de Merlu\* à la crème de Saumon fumé

Cuisse de Canard confite et sa sauce miel et épices

Pavé de Porc et pomme de terre braisées au Cidre

Filet de Lieu noir\* à la crème de poivron rouge

Suprême de Poulet sauce Vallée d'Auge



Cheesecake citron coulis fruits rouges et spéculoos

Crème brûlée à la vanille

Croquant chocolat praliné et sorbet framboise

Croustillant aux pommes et caramel beurre salé

Moelleux chocolat et sorbet passion

Viandes Origine France

### **Suppléments sur demande :**

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