

APERITIF

Coupe de Champagne et ses canapés (2 froids et 1 chaud)

ENTREES

Foie gras de canard aux épices et son pain d'épices

Ou

Tartare de saumon fumé, crevettes et pommes douces crème de citron vert

Trou normand (sorbet pomme et calvados)

PLATS

Onglet de veau et sa mousseline de patates douces

Ou

Filet de bar et sa crème aux petits légumes

FROMAGES

Duo normand en verdure

DESSERTS

Opéra (ganache au chocolat et crème au beurre au café)

Ou

Fraisier ou Framboisier

Café ou thé

Choix de menu unique pour tous les convives.

Suggestion d'accompagnement pour les viandes : Gratin de pommes de terre maison et flan de légumes de saison.

Suggestion d'accompagnement pour les poissons : gratin de pommes de terre et flan de légumes de saison. **Vins :** possibilité de servir au choix du vin blanc Chardonnay, rouge (Bordeaux - Côte de Bourg) = (1/4 par personne) et eau minérale compris.

Notre cuisine est élaborée « maison » à partir de produits frais et crus.