

Entrées

Terrine de Campagne	7 €
Cruautés, cornichons, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne & pain toasté	
Salade de Chèvre Chaud au Miel	8 €
Fromage de chèvre pané nappé de miel, mesclun de salade verte & vinaigrette moutarde	
Vitello Tonnato	9 €
Fines tranches de veau rôti, servies froides, nappées de mayonnaise au thon, croûtons & câpres	
Tartare de Saumon	12 €
Sucrine, oignons rouges & chantilly au raifort	
Foie Gras de Canard Maison	14 €
Chutney d'échalotes & pain toasté	

Plats

Dos de Cabillaud Poêlé à l'Huile d'Olives	22 €
Sauce Beurre Blanc au citron, écrasé de pommes de terre & légumes de saison	
Bouchée à la Reine Grand-Mère	18 €
Feuilleté, Volaille, sauce Suprême aux champignons & Spaëtzle maison	
Couscous Royal	22 €
Merguez, mijoté de bœuf aux épices, cuisse de poulet, semoule, légumes & sauce piquante	
Cordon Bleu de Dinde Pané	22 €
Sauce crémeuse aux champignons, pommes frites & salade verte	
Mignon de Veau Cuit à Basse Température	25 €
Sauce crémeuse aux champignons, gratin Dauphinois & légumes de saison	

Desserts

Trou Norman : 1 boule sorbet + 3 cl alcool	3 €
Profiteroles au Chocolat	7 €
Gros chou, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème Chantilly & amandes torréfiées	
Vacherin Glacé	7 €
Sorbet fraise, glace chocolat, glace vanille, meringue & crème Chantilly	
Tarte au Citron Meringuée	7 €
Sorbet Citron & crème Chantilly	
Tiramisu Tradition	7 €
Café & Amaretto	
Pavlova aux Fruits Rouges	9 €
Meringue, glace vanille, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, crème Chantilly & fruits rouges	
Nougat Glacé	9 €
Coulis de fruits rouges, crème Chantilly & pistaches concassées	

Propositions disponibles à partir de 20 personnes

Composez un menu identique pour l'ensemble des convives : entrée - plat - dessert

Restrictions et allergies alimentaires merci de nous consulter

Forfait location salle de réception : 150 €