

Menu « Gourmet »

35.00€ TTC/pers

Mise en bouche :

Velouté de petits pois aux ravioles ou
Panna cotta de petits pois, crème fouettée au paprika

Ballottine de saumon et St jacques (tiède) sur sa verdure aux crevettes ou
Assiette fraîcheur (selon la saison) :

Melon jambon cru, brochettes tomate cerise mozzarella, chiffonnade et magret de canard fumé ou
Fleurette de légumes sauce à l'échalote, filets de caille sur son lit de salade ou
Salade Périgourdine ou

Terrine de canard au foie gras sur un lit de mesclun et magret de canard fumé ou
Assiette du pêcheur :

Mini darne de saumon et merlu, terrine de poissons, tartare de truite, mesclun de salade et saumon
fumé

Trou Normand :
(parfum à choisir)

Ballotin de pintade sauce forestière :
Cuisse de pintade désossée farcie aux champignons) ou
Aiguillette de canard à l'orange ou balsamique ou
Paleron de veau aux girolles ou
Rôti de veau au Porto

Volaille fermière farcie aux légumes et sa sauce au vinaigre de framboise ou
Dos de cabillaud au citron

Servis avec sa bouquetière de légumes

Fromage blanc fermier ou fromages affinés

Possibilité de prendre un pré dessert glacé maison ou salade de fruits frais
(+ 1.50€/pers)

Buffet de mini gâteaux (env. 12 sortes) avec ou sans pièce montée
(4 mini-gâteaux par personne)

Café ou thé ou infusion en buffet (ou possible à table si pré-dessert)

Menu « Gourmand »

40.00€ TTC/pers

Mise en bouche :

Velouté de petits pois aux ravioles (tiède) ou
Panna cotta de petits pois, crème fouettée au paprika

Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons, brioche tiède sur une salade et
filet de caille ou

Soufflé de st jacques sauce écrevisses(tiède), salade et truite fumé

Trou Normand
(parfum à choisir)

Filet de cannette au poivre vert ou
Paleron de veau aux morillons

Servis avec sa bouquetière de légumes

Fromage blanc fermier ou fromages affinés

Possibilité de prendre un pré dessert glacé maison ou salade de fruits frais
(+ 1.50€/pers)

Buffet de mini gâteaux (env. 12 sortes) avec ou sans pièce montée
(4 mini-gâteaux par personne)

Café ou thé ou infusion en buffet (ou possible à table si pré-dessert)

Menu « Fine bouche »

36.00€ TTC /pers

Entrées servis en buffet

Cocktail de crevettes
Terrine de poissons
Ballotin de saumon

Terrine de canard aux raisins
Possibilité de charcuterie et viande froide
Buffet de salades à choisir

Trou Normand :
(parfum à choisir)

Ballotin de pintade sauce forestière ou
Aiguillette de canard à l'orange ou
Noix de veau aux girolles ou
Rôti de veau au Porto
Volaille fermière farcie aux légumes et sa sauce au vinaigre de framboise

Bouquetière de légumes

Fromage blanc fermier ou fromages affinés

Possibilité de prendre un pré dessert glacé maison ou salade de fruits frais
(+ 1.50€/pers)

Buffet de mini gâteaux (env. 12 sortes) avec ou sans pièce montée
(4 mini-gâteaux par personne)
Café ou thé ou infusion en buffet (ou possible à table si pré-dessert)