

Cocktail Sissi et canapés

Médailillon de Homard sur lit de Pommes Fondantes, Coulis de Crustacés

Tarte Fine de Langoustines Rôties, Concassé de Tomates au Basilic

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Pommeau de Normandie,
Brunoise de Pommes Confites, Toast de Pain de Campagne



Cassolette d'Ecrevisses Soufflée à l'Estragon

Filet de Bar Légèrement Doré Emincé de Fenouil Braisé



Sorbet Pomme Calvados



Caille Farcie au Foie Gras de Canard et Raisin Secs, Sauce Oranger

Tronçon de Turbot Rôti, Cannelloni de Légumes de Saison

Cœur de Filet de Bœuf à la Bordelaise et Fricassée de Champignons des Bois

Gigot de Lotte au Lard Fumé, Petits Légumes Croquants

Longe de Veau Braisé, Jus de Viande et Petites Girolles Sautées



Croustillant de Neufchâtel au Miel et au Poivre de Séchouan

Buffet de Fromages de nos Régions, Mesclun de Salade



Marquise au Chocolat Extra Noir, Crème Anglaise à la Vanille de Bourbon
(Part Individuelle ou Grand Gâteau)

Pièce Montée du Pâtissier

Charlotte aux Fruits Rouges (Part Individuelle ou Grand Gâteau)

Soufflé Glacé au Chocolat Blanc, Eclats de Nougatine (Part Individuelle)

Cocktail Sissi et canapés

*Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Pommeau de Normandie
Brunoise de Pommes Confites, Toast de Pain de Campagne (sup. vin moelleux 2€)*

Tartare de Bar et Saumon Aromatisé au Citron Confit et à l'Aneth

Tarte Fine de Langoustines Rôties, Concassé de Tomates au Basilic

Aumônière de Canard Façon Périgourdine, Jus au Thym



Sorbet Pomme Calvados



*Emincé de Faux Filet de Bœuf et sa Poêlée de Pleurotes aux Petits Lardons
Sauce Béarnaise ou Sauce Bordelaise*

*Dos de Cabillaud Rôti à l'Andouille de Vire,
Crème Double de Normandie*

Piqué de Saumon à l'Italienne, Bayaldi de Légumes

Souris d'Agneau Provençale, Caramel de Vin Rouge



Croustillant de Camembert aux Pommes



*Parfait au Chocolat Blanc, Menthe Blanche Et Copeaux de Chocolat extra Noir
(Part Individuelle ou Grand gâteau)*

*Délice à la Fraise et sa Crème Anglaise à la Vanille Bourbon
(Part Individuelle ou Grand gâteau, d'Avril à Octobre)*

*Entremet au Trois Chocolats, Crème Anglaise à la Vanille de Bourbon
(Part Individuelle ou Grand gâteau)*

*Charlotte aux Pommes Façon Crumble
(Part Individuelle ou Grand gâteau)*

Cocktail Sissi et canapés

Saumon Mariné en Tronçon, Crème au Gingembre, Croûtons à l'Ail

*Assiette de 6 Huîtres N°4 de Pleine Mer, Normandie,
Citron et Vinaigre d'Echalotes*

Brick de Chèvre Frais, Mesclun de Salade à l'Huile de Noisette

*Picatta de Volaille et de Magret de Canard Fumé,
Salade de Haricots Verts, Vinaigrette à l'Huile d'Olive*



Filet de Bar en Ecailles de Courgettes, Sur son Lit de Poivrons Confits

Filet Mignon de Porc Rôti et Salpicon d'Ananas

Pavé de Saumon et sa Julienne de Légumes, Velouté de Poissons au Basilic

*Emincés de Magrets de Canard aux Fruits Secs,
Poêlée de Champignons des Bois*



Assiette de Fromages du Terroir et sa Salade (Supp. 3€)



*Coulbiac à la Rhubarbe et aux Fruits Rouges
(Part Individuelle ou Grand gâteau)*

*Dacquoise Noix de Coco, Mousseline Fruits de la Passion
(Part Individuelle ou Grand gâteau)*

*Succès au Caramel et Pignons de Pin
(Part Individuelle ou Grand gâteau)*