

Menu«Gourmand»

40.50€ 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 minis gâteaux par personne)

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