

26€/pers*

Menu groupe

ENTREE *1 produit au choix*

Salade de chèvre et mignon de porc séché
Terrine de maquereaux aux amandes
Salade de Gésiers
Crumble de potiron et crémeux persillés

PLAT *au choix*

Emincé de porc au miel
Blanquette de dinde à la crème et champignons
Tajine de Volaille aux pruneaux
Rôti de boeuf, sauce poivre

Accompagnements : Pomme de terre en robe des champs et
Flan légumes

FROMAGE *Assiette de 2 Fromages*

Brie, Chèvre, Emmental, Bleu
Salade Verte & Petit Beurre

DESSERT *au choix*

Tarte aux figues
Tarte aux fruits rouges
Gâteau aux fruits

*** Les tarifs indiqués sont tout compris hors mise en place du couvert..
Le tarif des produits peut varier selon l'inflation , produits sous réserve d'approvisionnement.*

33.5€

Menu Groupe

ENTREE *1 produit au choix*

Salade d'éctevisses sauce cognac sur lit de salade
Tartare de cabillaud, avocat et mangues
Salade de lieu fumé, avocat, betteraves
Millefeuille de Grany, endives et Mozarella

*Frou Normand : Sorbet & Alcool au choix - suppl de 2,50
euros*

PLAT

POISSON *au choix*

Filet de Limande à la crème de poireaux

VIANDE *au choix*

Sauté d'agneau aux épices marocaine
Pavé de cerf aux aïrelles
Civet de chevreuil sauce gnd veneur
Quasi de veau , sauce au choix (suppl 3€)
Accompagnements : Flan de légumes & pomme de terre grenaille

Poisson & Viande, suppl. de 5euros

FROMAGE *Assiette de 3 Fromages*

Au choix : Brie, Chèvre, Emmental, Bleu, Tomme des Pyrénées, St Paulin
Saladier de Salade Verte

DESSERT *au choix*

Gâteau choco blanc exotique, biscuit joconde coco
Entremet à la Normandie
Entremet chocolat praliné rocher
Ou Duo de gâteau

*** Les tarifs indiqués sont tout compris hors mise en place du couvert.
Le tarif des produits peut varier selon l'inflation , produits sous réserve d'approvisionnement.*