

MENU

ENTREES

TARTARE DE POISSON À LA MANGUE FRAICHE
SAUMON MARINÉ À L'ANETH ET SA CRÈME DE RAIFORT
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY DE FIGUES
BROCHETTE DE CREVETTES AUX GRAINES DE SÉSAME
PÂTÉ EN CROUTE ET SON CONFIT D'ÉCHALOTES



Trou Normand



PLATS

CONFIT DE CANARD ET SA FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS
POMMES GRENAILLES À L'AIL ET PERSIL

FRICASSÉE DE LÉGUMES FRAIS



FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS ET SA PETITE SALADE



DESSERTS

Verrines

CRÈME ONCTUEUSE AU SPÉCULOS

CRÈME ONCTUEUSE À LA PISTACHE

CRÈME AU CHOCOLAT NOIR ET SES COPEAUX DE CHOCOLAT BLANC

Gâteau

MIROIR AUX FRUITS ROUGES



Soupe à l'oignon

APÉRITIF

SOUPE DE CHAMPAGNE
ACCOMPAGNÉE DE SES
FRIVOLITÉS GOURMANDES



VINS

CHAMPAGNE
ROUGE - BLANC
EAU PLATE - EAU GAZEUSE
CAFÉ- THÉ



COTILLONS

