



LISIEUX



Le jardins

Menu à 30 €

Eaux minérales et café inclus

Saumon mariné à l'aneth

Terrine d'aiguillette de canard à l'orange

Verrine de moules et son guacamole d'avocat

Salade de foies de volailles au vinaigre de framboise et magret fumé



Fondant de pintadeau farci à la normande

Contre filet rôti aux herbes

Médailillon de saumon farci aux petits légumes

Jambon braisé sauce madère

Marmite du pêcheur au beurre blanc et petits légumes

Recette façon grand mère (bœuf mode ou Bourguignon, coq au vin ,poule au pot etc...)



Assiette des fromages du Pays d'Auge sur lit de salade



Entremet de cérémonie

Terrine de chocolat noir et son croquant à la menthe

Profiteroles à la confiture de lait

Soupe de fruits frais et sorbet melon

- Prix Nets -

Merci de bien vouloir prévoir un menu unique pour l'ensemble des convives
Eaux minérales et café inclus

Hôtel Mercure Lisieux – Route de Paris 14100 Lisieux

02.31.61.17.17 – 02.31.32.33.43

Etablissement indépendant membre d'un réseau de franchise



LISIEUX

★★★

Le jardins

Menu à 35.50 €

Eaux minérales et café inclus

Tartare de haddock crème ciboulette

Crème brûlée au Camembert et son lard chaud

Salade de queues d'écrevisses à l'orange

Millefeuille d'Andouille et pommes sauce cidre

☪ ☪ ☪ ☪

Sauté de veau à la crème de Camembert et pleurotes

Cuisse de canard confite au Pommeau

Brochette de saumon à l'ananas caramélisé

Dos de cabillaud à la Guéméné sauce Normande

Colombo d'aiguillette de poulet au lait de coco

Gigot d'agneau à la crème d'ails

Mignon de porc au caramel et beurre salé

☪ ☪ ☪ ☪

Assiette des fromages du pays d'Auge sur lit de salade

☪ ☪ ☪ ☪

Entremet de cérémonie

Vacherin glacé (parfum à votre convenance)

Terrine aux pommes sauce caramel

Brochette d'ananas et sa mousse fraise Tagada

Terrine trois chocolats

- Prix Nets -

Merci de bien vouloir prévoir un menu unique pour l'ensemble des convives

Hôtel Mercure Lisieux – Route de Paris 14100 Lisieux

02.31.61.17.17 – 02.31.32.33.43

Etablissement indépendant membre d'un réseau de franchise

Mercure
HOTELS

LISIEUX

★★★

Le jardins

Menu à 41.70 €

Eaux minérales et café inclus

Cœur d'artichaut à l'œuf poché et saumon fumé, sauce mousseline

Eventail de melon et jambon aux copeaux de parmesan

Crumble de chèvre aux magrets fumés

☪ ☪ ☪ ☪

Brochette de gambas à la mangue

Couronne de sole tropicale à la dieppoise

Feuilleté de colin à la fondue de poireaux et son beurre blanc

☪ ☪ ☪ ☪

Noix de veau à la crème de Camembert

Contrefilet rôti sauce poivre mignonette

Eventail de magret de canard aux pommes

Longe de porc aux abricots

☪ ☪ ☪ ☪

Assiette de fromages du Pays d'Auge sur lit de salade

Croustillant de Chavignol et sa salade aux noix

☪ ☪ ☪ ☪

Entremet de cérémonie

Moelleux au chocolat et sa purée de framboises

Samossas au chocolat et sa glace banane

Tartare d'ananas et mangue sorbet citron vert

- Prix Nets -

Merci de bien vouloir prévoir un menu unique pour l'ensemble des convives

Hôtel Mercure Lisieux – Route de Paris 14100 Lisieux

02.31.61.17.17 – 02.31.32.33.43

Etablissement indépendant membre d'un réseau de franchise



LISIEUX



Le jardins

Menu à 48.80 €
Eaux minérales et café inclus

Terrine de foie gras frais maison au naturel

Salade terre & Mer

Aumônière de Saint Jacques et sa Béchamel au Pesto



Huitres chaudes gratinées au Champagne

Tartare de Saint Jacques sur sa crème verte

Queues de lotte à l'armoricaine



Filet de bœuf périgourdine

Magret de canard aux framboises

Souris d'agneau au romarin et à l'ail confit

Noix de veau Vallée d'Auge



Assiette de fromages du Pays d'Auge sur lit de salade

Camembert amandine et sa salade aux noix



Entremet de cérémonie

Croustillant de Spéculoos à la menthe

Fondant choco Raffaello et son sorbet coco

Macaron aux framboises et son cappuccino

- Prix Nets -

Merci de bien vouloir prévoir un menu unique pour l'ensemble des convives

Hôtel Mercure Lisieux – Route de Paris 14100 Lisieux

02.31.61.17.17 – 02.31.32.33.43

Etablissement indépendant membre d'un réseau de franchise