

Menu Impérial

84 €

Salade Gourmande de Homard Bleu de nos Côtes, Sauce Vierge

*Pressé de Foie Gras de Canard et de Filet de Canette Confitée,
Minestrone de Fruits du Verger*

Tarte Fine de Langoustines Rôties, Concassé de Tomates au Basilic Thaï



Ris de Veau Croustillant, Crème à l'Infusion de Tonka, Petits Légumes Oubliés

*Cassolette de Noix de Saint Jacques, Fondue de Poireaux et Lamelles de Truffes
(selon la saison et selon arrivage)*



Sorbet Pomme Calvados ou Sorbet Thym Farigoule

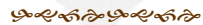


*Cœur de Filet de Bœuf Black Angus, Jus Réduit aux Epices Douces,
Pleurotes au Lard Croustillant et Tomates Confitées*

*Filet de Turbot Sauvage à la Crème d'Oursins,
Poêlée de Légumes de Saison à la Coriandre*

*Millefeuille de Filet Mignon de Veau et d'Aubergines Grillées,
Velouté de Girolles*

*Tronçon de Lotte et sa Bisque Blanche à la Vanille Bourbon,
Tagliatelles de Légumes aux Herbes Fraîches*



Croustillant de Neslois aux Truffes, Mesclun de Salade à l'Huile de Noisette

Buffet de Fromages du Terroir, Mesclun de Salade aux Noix



Buffet de Desserts

Pièce Montée du Chef Pâtissier (thème à définir)

Vins blancs et rouges (Sélection du Sommelier) - Eaux Minérales et Café

Menu Prestige

64 €

Ballotine de Saumon Fumé Façon Asiat-Fusion

Croustillant de Ris de Veau, Crème de Morilles et Petits Champignons

Filet de Dorade Royale en Escabèche, Agrumes de Fenouil

*Terrine de Foie Gras de Canard Mi Cuit Aromatisé au Pommeau de Normandie,
Minestrone de Fruits du Verger*



Sorbet Pomme Calvados ou Sorbet Thym Farigoule



Pavé de Magret de Canard en Croûte de Cilandro, Jus Réduit

Noir et Blanc de Filet de Turbot à la Crème de Champignons, Poêlée de Légumes Oubliés

Filet de Bœuf à la Bordelaise, Pleurotes Sautées aux Herbes Fraîches

*Noix de Saint Jacques Rôties, Crème Citronnelle à la Coriandre
(selon la saison et selon arrivage)*

*Souris d'Agneau à la Provençale, Fricassée de Champignons des Bois,
Jus Réduit aux Epices Douces*



Buffet de Fromages du Terroir, Mesclun de Salade

Croustillant de Camembert aux Pommes



*Entremets au Chocolat Blanc et Menthe Blanche
Copeaux de Chocolat Extra Noir*

Parfait Glacé à la Bénédictine, Eclats de Nougatine à la Noix de Pécan

Délice à la Fraise et sa Crème Anglaise à la Vanille Bourbon (d'Avril à Octobre)

Entremets aux Trois Chocolats, sur Fond de Biscuit Croustillant

Pièce Montée du Chef Pâtissier (thème à définir)



- Vins blancs et rouges (Sélection du Sommelier) - Eaux Minérales et Café

Formule Brunch 39 €

Salade de Tomates aux Herbes Fraîches

Salade Caesar

Boullgour de Légumes Croquants à la Menthe Fraîche

Crevettes à l'Italienne

Emincé de Concombres à la Crème Double, Vinaigre de Vin Maison

Farandole de Melon au Jambon Fumé (selon saison)

Longe de Porc Froide et ses Condiments

Rôti de Bœuf Froid

Assortiment de Jambon Crus et Jambon Cuit

Déclinaison d'Oeufs Brouillés

Assortiment de Saucisses Fumées et Saucisses Viennoises

Bacon Fumé

Tartes aux Fruits de Saison

Soupe de Fraises au Thé Noir (selon saison)

Salade de Fruits, Infusion de Verveine

Brioches et Viennoiseries

Boissons: Jus d'orange / Eaux minérales / Vin Blanc, Vin Rouge / Café / Thé

Formule Brunch 49 €

Idem que la Formule Brunch à 35 € avec en complément:

Assortiment de Légumes et Diverses Salades Composées

Saumon Fumé et Mariné par nos soins

Banc d'Huîtres de Normandie Pleine Mer N°3

Divers Pains Spéciaux

Plateau d'Assortiment de Charcuterie Ibérique

Jambon à l'Os Entier

Epaule d'Agneau Confite

Buffet de Fromages du Terroir

Marquise au Chocolat Noir

Propositions De Menus

