

MENU AMIRAL

~ 79,00 € ~

Choisir une date, réserver un minimum de 48 heures à l'avance
Choisir les plats de votre menu, établir un menu unique pour tous

Cocktail du Pacha*,
Feuilletés et mise en bouche

Terrine de foie gras, gelée de cidre, pain brioché

Saumon gravlax, blinis et sa sauce tartare en chantilly

Sorbet normand*

Filet de sandre sauce vierge

ou Magret de canard sauce miel et thym (pour 2 personnes mini.)

ou Filet de bœuf avec son jus au Porto (pour 6 personnes mini.)

Assiette de Camembert AOP de Normandie moulé à la louche,
de Pont-l'Évêque AOP et Livarot AOP au lait cru sur lit de salade

Farandole de mignardises du Pacha

Café ou thé

1 bouteille AOP Bourgogne Aligoté "Buissonnier",
Propriété Vignerons de Buxy pour 4*

1 bouteille AOP Blaye - Côtes de Bordeaux,
Château Crusquet de Lagarcie pour 4*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération, modifiables sans alcool

Menu 2024

