

MENU CAPITAINE

~ 68,00 € ~

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

Kir pétillant* et Feuilletés

Noix de Saint-Jacques flambées au Calvados
et fondue de poireaux

ou Royal de foie gras au caramel de Porto

Pavé de saumon, sauce vierge

ou Pavé de rumsteck, sauce Camembert AOP au lait cru

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

Tarte Tatin, crème fraîche Normande

Café ou Thé

1 bouteille AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie,
Domaine de l'Olivier pour 4*

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

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

Menu 2025

