

Menu 28.00 euros

ENTREE AU CHOIX

Pavé de truite en crumble de chorizo, coulis poivrons

Filet de dorade, sébaste aux agrumes

Duo de la mer

(Saumon et lieu, sauce oseille)

Trilogie du Marmiton

(Terrine de St Jacques, Saumon fumé maison, rillettes de poisson sur toast)

PLATS CHAUDS AU CHOIX

Cuisse de canard confite aux champignons des bois

Joue de porc braisé

Jambonnette de pintade, réduction de cidre

Faux filet rôti sauce vin rouge

DEUX GARNITURES AU CHOIX

Poêlée de champignons, Pomme de terre sautées, Brochette pomme de terre et lard,
Fagot d'asperges au lard, Brochette de tomates et fruits secs, Gratin de pomme de terre,
Tomate farcie ricotta

DESSERT AU CHOIX

Kouign-amann sauce caramel

Tarte aux pommes tièdes, glace vanille, crème anglaise

3 profiteroles, sauce chocolat

Cœur fondant chocolat, crème vanille et sa glace

Assiette 3 mignardises

Supplément fromage : 2.50€

VIN

Kir pétillant – Chardonnay – Bordeaux supérieur - Café



Menu 34.00 euros

4 canapés chauds + 2€/pers

ENTREE AU CHOIX

Farandole Terre et Mer
(Truite fumée maison, foie gras, brochettes de crevettes snackées)

Trilogie marine
(1 St Jacques, Sandre, saumon)

Foie gras maison, pain grillé, chutney, oignons

Pavé de sandre sauce champagne

PLATS CHAUDS AU CHOIX

Paleron de veau braisé

Souris d'agneau confite au thym

Magret de canard caramel de cidre

DEUX GARNITURES AU CHOIX

Poêlée de champignons, Pomme de terre sautées, Brochette pomme de terre et lard,
Fagot d'asperges au lard, Brochette de tomates et fruits secs, Gratin de pomme de terre,
Tomate farcie ricotta

FROMAGES AU CHOIX

Borhcette trois fromages et sa verdure

Tartine tiède de chèvre ou brie

DESSERT AU CHOIX

Le Normand
(Bavaroise calvados, crème brulée vanille, biscuit dacquois, caramel, pomme tatin)

Assiette gourmande
(4 réductions desserts)

Tarte Tatin et glace vanille

Aumônière aux pommes, coulis caramel, glace vanille

Le Carré magique
(Biscuit chocolat, pomme caramélisées au miel, ganache noir, mousse chocolat lait, meringue à l'italienne)



VIN

Kir pétillant – Chardonnay – Bordeaux supérieur - Café



Menu 35.00 euros

ATELIER PLANCHA

Moule à l'espagnole
1 brochette de crevette
1 brochette de volaille mariné au citron
1 boudin noir/ananas
1 mini burger

AMUSE BOUCHES FROIDS

1 brochette tomate/mozzarella
1 craquelin andouille
1 roulé galette sardine à la tomate
1 wrap crudité, jambon
1 navette jambon sec
1 tartine truite fumée maison et sa crème ciboulette

Suprême de pintadeau, jus au cidre

Brochette d'aiguillette de canard et pruneaux

Pièce de bœuf à la plancha, réduction vin rouge (France ou U.E)

Jambon à l'os

Joue de porc braisé

Cochon grillé (à partir de 50 pers)

DEUX GARNITURES AU CHOIX

Poêlée de champignons, Pomme de terre sautées, Brochette pomme de terre et lard,
Fagot d'asperges au lard, Brochette de tomates et fruits secs, Gratin de pomme de terre,
Tomate farcie ricotta

DESSERT AU CHOIX

Le Normand

(Bavaroise calvados, crème brûlée vanille, biscuit dacquois, caramel, pomme tatin)

Assiette 4 mignardises

Fraisier

Le Carré magique

(Biscuit chocolat, pomme caramélisées au miel, ganache noir, mousse chocolat lait, meringue à l'italienne)

BOISSONS

Bordeaux supérieur – Rosé – Eau – Jus fruits – Coca – Café

SUPPLEMENTS

Assiette 3 fromages affinés et
salade 3.00€/pers
Cascade de fruits de saison 3.20€/pers

Apéritif : 3 verres punch ou
sangria 5€/pers
½ bouteille de crémant de Loire 7€/pers



Menu 38.00 euros

Coupe de Champagne et ses toasts chauds

ENTREE AU CHOIX

Brochette de St Jacques à la plancha, sauce noilly

Lotte à l'Américaine

Filet de Lieu jaune rôti à l'andouille

PLATS CHAUDS AU CHOIX

Pavé de biche sauce grand veneur

Mignon de veau aux champignons des bois

Filet de bœuf grillé sauce marchand cde vin

Caille farcie au foie gras

DEUX GARNITURES AU CHOIX

Poêlée de champignons, Pomme de terre sautées, Brochette pomme de terre et lard,
Fagot d'asperges au lard, Brochette de tomates et fruits secs, Gratin de pomme de terre,
Tomate farcie ricotta

DESSERT AU CHOIX

Tiffany

(Mousse mangue, biscuit dacquois et sa gelée de framboise)

Le Marbré aux poires

(parfait caramel poires biscuit Joconde)

Assiette gourmande (4 réduction desserts)

Le Duo

(Mousse chocolat blanc, gelée fruits rouges, croustillant praliné)

Supplément fromage : 2.50€

VIN

Chardonnay – Bordeaux supérieur - Café



Menu enfant 10.00 euros

PLATS CHAUDS AU CHOIX

Steak haché

Escalope de dinde à la crème

Cordon bleu

DEUX GARNITURES AU CHOIX

Frites

Pâtes

DESSERT AU CHOIX

Glace

Mousse au chocolat

Eclair chocolat

BOISSON

Jus de fruits – Coca cola - Eau

