

## Menu à 25€

Cromesqui de pintade  
ou  
Raviole de gambas et crème de  
crustacés  
-----  
Ballotine de poulet farcie, polenta  
croustillante et velouté légume  
ou  
Poisson du marché, vinaigrette tiède et  
sa julienne de légumes.  
-----  
Paris brest  
ou  
Baba au limoncello

## Menu Enfant à 12€

Crudités  
ou  
Assiette de jambon fumé  
-----  
Blanc de poulet  
ou  
Poisson du marché  
-----  
Moelleux chocolat  
ou  
Glace ou sorbet

## Menu à 32€

Terrine de lapin aux fruits sec  
ou  
Emieté de tourteau,  
remoulade de celeri et sablé à  
la mimolette  
-----  
Noix de veau basse  
temperature  
ou  
Poisson du marché en cuisson  
lente aux herbes du jardin  
ou  
Magret de canard laqué aux  
épices  
-----  
Mille feuille  
ou  
Pavlova

(Les desserts peuvent être  
remplacer par un gateau entier)

## Fromage 5€

Assiette de fromage normands  
ou  
Bonbon de camembert

## Menu à 40€

Terrine de Ris de veau  
ou  
Raviole de homard  
ou  
Tartare de St jacques  
-----  
Pièce de boeuf Basse  
temperature et sa reduction au  
madere  
ou  
Poisson du marché meuniere et  
gambas croustillante  
ou  
Carré d'agneau en croute  
d'herbe et son jus court au  
vinaigre de banuyls  
-----  
Moelleux au chocolat  
ou  
Vacherin au fruit de saison  
ou  
Tartelette gianduja

(Les desserts peuvent être remplacer  
par un gateau entier)

Pour les banquet de plus de 20 personnes, Le menu sera le même pour tout les convives  
1 entrée, 1 plat, et 1 dessert identique (sauf contre indication)

## Menu Végétarien à 25€

Velouté de légume

ou

Tartine

-----

Oeuf Mollet Croustillant et petits

légumes braisés

ou

Gratin de légumes

-----

Au choix parmi les desserts du  
menu à 25€

## Gateaux Entier

Entremet Pomme Tatin

-----

Entremet Chocolat noir Praliné

-----

Entremet Pistache-Fruit-Fève de Tonka

-----

Entremet Coco-Passion (Sans lactose)

-----

Fraisier ou Framboisier

-----

Entremet citron Meringé

-----

Entremet snickers

## Forfait vin à la Bouteille

Ter Raz IGP Périgord 75cl 20€

Rouge, Blanc ou rosé

-----

Pinot Noir "Joseph Drouin" 75cl 30€

Rouge

-----

Bourgogne Aligoté "Joseph Drouin" 75cl 30€

Blanc

-----

Côte de Provence "Domaine des Ouillères"

75cl 28€

Rosé

-----

Cheverni "Joseph Drouin" 75cl 30€

Blanc ou Rouge

-----

Sancerre "Denizot" 75cl 38€

Blanc ou Rouge

-----

Champagne Langlet "Grande Reserve" 75cl

70€

-----

Cidre ou Poiré "Cave de la Lotterie" 75cl 16€

## Droit de Bouchon

Si vous souhaitez amener vos propre Bouteille,  
Un droit de bouchon de 15€/bouteille sera  
appliqué

## Forfaits Appétitif

**Forfait champagne 8€**

Champagne langlet grande  
reserve

2 mise en bouche

-----

**Forfait Kir 4€**

Kir (vin blanc ou normand)

2 mise en bouche

## Forfaits Café ou thé

**Forfait café ou Thé 2€**

Café (100% arabica Ethiopie) ou  
Thé (Dammann)

2 mignardises

## Forfaits Trou Normand

**Forfait Trou Normand 3€**

Calvados Hors d'Age "Cave de la  
Lotterie" et Sorbet Pomme Verte