

Menu unique pour le groupe (Hors menu végétarien et enfant).
Pour les groupe de moins de 20 personnes, les convives pourrons faire des choix
différent sur les plats du menu retenu .

MENU ENFANT À 11€

Steak Haché

ou

Burger Le petit Poulet

Les plats sont accompagné de : Pâte fraîche
ou Ecrassé de pomme de terre ou petits
légumes



Moelleux Chocolat

ou

**2 boules de glace (Vanille, fraise et
chocolat)**

MENU VÉGÉTARIEN À 27€

Velouté de légume

ou

Bruschetta

**Oeuf Mollet Croustillant et petits légumes
braisés**

ou

Gratin de légumes

Au choix parmi les desserts du menu à 27€

FORFAITS APPÉRITIF

Forfait champagne 9€

Coupe de 8cl "Champagne langlet
grande reserve"

2 mise en bouche

Forfait Kir 5€

Kir vin blanc "Bourgogne aligoté"

ou

Kir normand "Cidre Local"

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

FORFAIT VIN À LA BOUTEILLE

Ter Raz IGP Périgord 75cl **22€**

Rouge, Blanc ou rosé

Pinot Noir "Joseph Drouin" 75cl **35€**

Rouge

Bourgogne Aligoté "Joseph Drouin" 75cl **35€**

Blanc

Côte de Provence "Domaine des Ouillères" 75cl **28€**

Rosé

Cheverni "Joseph Drouin" 75cl **35€**

Blanc ou Rouge

Sancerre "Denizot" 75cl **40€**

Blanc ou Rouge

Champagne Langlet "Grande Reserve" 75cl

65€

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

Menu unique pour le groupe (Hors menu végétarien et enfant).
Pour les groupe de moins de 20 personnes, les convives pourrons faire des choix
différent sur les plats du menu retenu .

MENU À 27,00€

Croquette et son velouté de légume

ou

Raviole au poisson de saison

Ballotine de poulet farcie, polenta
croustillante et purée de légume

ou

Retour de pêche, crème de crustacé et
sa julienne de légumes.

Paris brest

ou

Baba au limoncello

(Servi uniquement du Mardi au Vendredi)

GATEAUX ENTIERS

Entremet Pomme Tatin

Entremet Chocolat noir Praliné

Entremet Moka

Entremet Coco-Passion (Sans lactose)

Fraisier ou Framboisier

Entremet pistache-Fruit de saison

Entremet snickers

MENU À 35,00€

Terrine de lapin aux fruits sec

ou

Emieté de tourteau, remoulade de
celeri et sablé à la mimolette

Noix de veau basse temperature,
gnocchis et légumes braisés

ou

Retour de pêche en cuisson lente aux
herbes du jardin et son risotto

ou

Magret de canard laqué aux épices,
velouté de légume et polenta.

Mille feuille

ou

Pavlova

(Les desserts peuvent être remplacer par un
gâteau entier)

FROMAGE 5€

Assiette de fromage normands

ou

Bonbon de camembert

MENU À 42,00€

Terrine de Ris de veau

ou

Raviole de homard

ou

Foie gras de canard au calva

Côte de veau grillé et son jus miel et
sauge

ou

Retour de pêche 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
gâteau entier)