

## Proposition de « Menu de Fête »

(Sur commande, à partir de 10 personnes, choix des mêmes plats pour tous)

Menu fête --- 46,60 €par pers.	Menu fête --- 59,10 €par pers.	Menu fête --- 65,20 €par pers.
<p><b><u>Premier Plat au choix</u></b> Fricassée de Lotte et Saint-Jacques Croustillant de Foie gras aux Pommes, Sauce au Miel Médaille de Volaille aux Langoustines Feuilleté de Ris de Veau aux Morilles</p> <p><b><u>Second Plat au choix</u></b> Filet de Sandre à la Crème d'Agrumes Médaille de Veau aux Morilles Faux-filet de Bœuf brioché Sauce périgourdine Magret de Canard à la Normandie</p> <p><b><u>Plateau de Fromages</u></b></p> <p><b><u>Desserts Maison au choix</u></b> Assiette de Sorbets et Fruits frais Omelette norvégienne Assiette de Gourmandises Fraisier ou Framboisier Moelleux au Chocolat sur Crème anglaise</p>	<p><b><u>Entrées au choix</u></b> Rosace de Magret de Canard fumé et Foie gras Feuilleté d'Escargots aux Cèpes Duo de Saumon frais mariné à l'Aneth et Saumon fumé Poêlée de Saint-Jacques et Gambas flambées</p> <p><b><u>Entrées chaudes ou poissons au choix</u></b> Filet de Loup aux Ecrevisses Croquant de Confit de Canard Sauce au Miel Filet de Rouget aux Suprêmes de Pamplemousse Escalope de Sandre au Safran</p> <p><b><u>Viandes au choix</u></b> Faux-filet de Bœuf en Croûte aux Girolles Filet Mignon de Porc à la Crème de Myrtilles Filet de Canard au Cidre et au Calvados Rôti de Veau Strogonoff (Sauce Marc, Cognac, Crème et Champignons)</p> <p><b><u>Plateau de Fromages</u></b></p> <p><b><u>Desserts Maison au choix</u></b> Omelette norvégienne Assiette de Sorbets et Fruits frais Fraisier ou Framboisier Moelleux au Chocolat sur Crème Anglaise</p>	<p><b><u>Entrées au choix</u></b> Salade de Saint-Jacques au Noilly Prat Assiette de Foie gras et sa Compotée de Fruits Feuilleté de Ris de Veau aux Morilles Panaché aux trois Saumons</p> <p><b><u>Entrées chaudes ou poissons au choix</u></b> Fricassée de Lotte aux Langoustines Escalope de Sandre à la Crème d'Agrumes <b>ou</b> au Beurre blanc sur Julienne de Légumes Feuilleté de Confit de Canard aux Girolles</p> <p><b><u>Pause glacée</u></b></p> <p><b><u>Viandes au choix</u></b> Noisette de Veau aux Morilles Filet de Bœuf brioché Sauce périgourdine Magret de Canard à la Normandie</p> <p><b><u>Plateau de Fromages</u></b></p> <p><b><u>Desserts Maison au choix</u></b> Assiette de Sorbets et Fruits frais Omelette norvégienne Assiette de Gourmandises Fraisier ou Framboisier Moelleux au Chocolat sur Crème anglaise</p>
<p>avec nappage blanc et location de salle (jusqu'à 4h00 pour les soirées)</p>		