

Menu à 55.50€

Entrée

- Assiette gourmande autour du saumon, Saumon fumé, Tataki de saumon au sésame, Gravelax de saumon à l'aneth
Ou
 - Assiette autour de la terre et la mer (foie gras et saumon)

Plat

(Option double plat +15 €)

Viande

- Médaillon de veau aux morilles, Déclinaison forestière, réduction au thym
Ou
- Filet de canette rôti au miel et thym, Pomme de terre grenaille, sauce des bois

OU

Poisson

- Pavé de sandre en croute d'herbe, julienne de légumes, Crémeux de langoustine
Ou
- Trilogie océane, Rouget, St Jacques, Merlu, Garniture légumes du soleil, sauce aux agrumes confit

Dessert

- Pièce- montée 3 choux
Ou
- Entremet géant ou dessert à l'assiette

Ceci est un exemple de menu à 57.5€, il peut être réajusté suivant la saison et le thème de votre réception.

= Compris dans votre menu :

Vaisselle - Pain - Café / Thé – Service

= Non Compris dans votre menu :

Nappage et serviette : 3.50 € par personne

Trou normand au choix : 3.00 €