

# Le repas assis



*Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion l'art du « bien manger » et du « bien boire ».  
Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature...*



# *Nos suggestions de menus*

## *Menu « Coquet »*

Bavarois de gambas,  
crème d'agrumes

\*

Suprême de pintade  
forestier

Brochette de légumes,  
Gratin dauphinois

\*

Délice

33,92 €  
par pers.

## *Menu « Charmant »*

Duo de saumon  
et Saint-Jacques,  
crème de ciboulette

\*

Mignon de porc sauce  
vallée d'Auge

Flan de courgettes,  
Haricots verts

\*

Singapour

32,36 €  
par pers.

## *Menu « Excellence »*

Délice de Saint-Jacques  
à la Normande

\*

Carré d'agneau aux  
senteurs de Provence

Tians de légumes,  
pommes grenailles

\*

Provençal

49,65 €  
par pers.



Tous nos prix sont étudiés sur la base de 10 personnes en menu identique, une majoration tarifaire pourra être appliquée en cas de commande inférieure à 10 personnes induit par le surcoût de production nécessaire

# *À la carte*

## **Entrées froides**

Bavarois de gambas, crème d'agrumes	9,31 €
Bûche nordique en écrin de saumon fumé et écrevisse	17,70 €
Duo de saumon et Saint-Jacques, crème ciboulette	10,80 €
Entremet de rouget à la provençale	8,70 €
Féroce d'avocat au crabe et chips de pain	9,60 €
Saumon Gravlax, purée de carottes aux agrumes	12,00 €
Tartare de crevettes et guacamole juste épicé	10,30 €
Terrine de saumon aux écrevisses et fines herbes	12,50 €

## **Entrées chaudes**

Aumônière aux deux pommes, andouille et camembert	10,70 €
Aumônière de Saint-Jacques et langouste, fondue de poireaux	16,00 €
Brick saumon épinard & ricotta	14,60 €
Brochette de lotte au lard paysan, risotto aux asperges	16,60 €
Délice de Saint-Jacques à la Normande	13,80 €
Minute de rouget aux tagliatelles fraîches	9,29 €
Piquet de Saint-Jacques et gambas au coulis de crustacés	15,50 €
Saumon à l'unilatérale parfumé à l'anis vert et fenouil fondant	9,91 €
Tarte fine au saumon fumé, crevette rose et asperge verte	14,09 €

## Nos viandes

Aiguillette de canard au poivre vert, légumes d'hiver en ballotin	12,70 €
Blanc de volaille en croûte d'herbes, risotto forestier	11,40 €
Caille désossée farcie au foie gras	13,20 €
Carré de cochon de lait à l'ancienne	17,20 €
Carré d'agneau aux senteur de Provence	27,35 €
Cuisse de canard confite	12,00 €
Cuisse de canette aux poires et miel	12,00 €
Cuisse de pintade, sauce poivre	12,00 €
Filet de bœuf aux morilles	18,95 €
Filet de canette au Madiran	12,30 €
Filet de veau au citron confit	18,40 €
Jambonnette de pintade, sauce Normande	10,20 €
Magret de canard aux figues	13,70 €
Mignon de porc sauce vallée d'Auge	13,30 €
Mignon de veau aux saveurs des bois	21,01 €
Poitrine de cochon aux herbes, légumes croquants	91,15 €
Souris d'agneau à la crème d'ail	Selon cours
Suprême de pintade à la crème de butternut, éclats de marrons	15,80 €
Suprême de pintadeau, farce aux morilles	15,80 €

## Nos poissons *(le prix peut varier suivant les arrivages)*

Brochette de Saint-Jacques, sauce Dieppoise	13,80 €
Cari de lotte à la créole	17,02 €
Dos de cabillaud rôti à la badiane, asperges et échalotes confites	14,40 €
Dos de saumon au goût fumé, caviar d'aubergine et asperges vertes	11,06 €
Filet de bar à la vanille et patate douce	16,90 €
Filet de dorade sauce vierge	11,00 €
Filet de sole farci aux petits légumes	11,15 €
Médaille de lotte au cidre, pommes confites	17,15 €
Turbot au beurre blanc et herbes fraîches	Selon cours

## Nos sauces pour les viandes & poissons

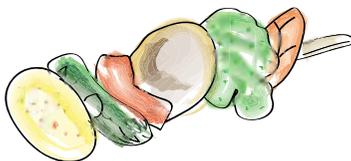
Sauce à l'orange, à l'oseille, américaine, au cidre, au foie gras, aux aïelles, au cresson, aux morilles, Madère, Porto, fruits rouges, au poivre, aux pommes, au thym, au beurre blanc, Calvados, à la noisette, aux truffes, forestière, Normande, Périgueux, Vallée d'Auge, au gingembre et d'autres su demande...

## Nos plats à thème

Agneau confit 12 h et ses pommes grenailles	10,81 €
Choucroûte de la mer aux trois poissons, beurre blanc	10,50 €
Colombo de poisson et riz	10,50 €
Coulibiac pour 8 personnes	77,55 €
Couscous royal	11,50 €
Navarin d'agneau	10,20 €
Paëlla (volaille/porc)	11,30 €
Parmentier de la mer	10,50 €
Tartiflette et salade verte	10,50 €

## Nos garnitures

Brochette de légumes	1,60 €
Champignons sautés	1,20 €
Ecrasé de pommes de terre à l'ancienne	1,30 €
Flan de courgettes	1,30 €
Gratin dauphinois	1,55 €
Haricots verts	1,30 €
Julienne de légumes croquants	1,30 €
Lasagne de légumes	1,60 €
Pomme grenailles	1,55 €
Risotto aux asperges	1,55 €
Riz blanc en timbaline	1,20 €
Tians de légumes	1,30 €



# Nos desserts

## Les pâtisseries

Royal chocolat	5,65 €
Fraisier (biscuit Joconde, mousseline vanille, fraises)	5,65 €
Framboisier (biscuit Joconde, mousseline vanille, framboises)	5,65 €
Tenue de soirée chocolat-café	5,65 €
Pièce montée 3 choux/personnes	6,05 €
Provençal (biscuit macaron noisette, mousseline vanille, framboises)	5,65 €
Singapour (croustillant chocolat, mousse chocolat et mangue, nappage choco noir)	5,65 €
Délice (biscuit joconde, mousse vanille, mousse chocolat, plaque caramel)	5,65 €

## Les tartes

(fruits selon saison) en 6, 8 ou 10 personnes

	6 pers.	8 pers.	10 pers.
Tarte aux abricots	19,60 €	26,10 €	32,60 €
Tarte aux fraises	20,80 €	27,70 €	34,60 €
Tarte aux framboises	20,80 €	27,70 €	34,60 €
Tarte aux poires	19,60 €	26,10 €	32,60 €
Tarte aux pommes	19,60 €	26,10 €	32,60 €
Tarte au chocolat	20,80 €	27,70 €	34,60 €

