

Menu Élégance

Assiette de Carpaccio de magret (Salade et médaillon de foie gras, magret fumé)

ou

Trio de verrines (Salade fraîcheur, verrine d'asperge au crabe, tartare de saumon fumé en verrine et terrine de courgette et St jacques flambées au calvados)

ou

Salade Gourmande (Salade, terrine de loup aux St Jacques, jambon de montagne, oignons confits, médaillons de foie gras)

ou

Assiette du chef (Terrine de courgettes aux St Jacques basilic, jambon de montagne, galantine de faisan farce au foie gras, toasts grillés)

ou

Fond d'artichaut (Mousse d'asperge et de crabe avec crevettes et jambon de montagne)

Perche du Nil à la normande

ou

Pavé de saumon à la crème d'oseille

ou

Délice de loup à la fondue de poireaux

ou

Feuilletons de St Jacques

Trou normand

½ magret farci au foie gras

ou

Noix de veau sauce morilles

ou

Filet de bœuf sauce cèpes

ou

Suprême de pintade farce au foie gras

Duo de légumes

Pêlardon à la fleur de thym à l'huile d'olive sur un lit de salade

Omelette norvégienne géante

ou

Pièce montée (traditionnelle, croix de gardian, double cœur)

ou

Gâteau pâtissier à étage

Ou autre suggestion sur catalogue avec un supplément.