

MENU 1

*

Terrine de Canard au Foie Gras
Compotée de Poires et Badiane avec ses Amandes Grillées
Confiture de Griottes
Pain de Seigle

*

Filet de Truite Rose
Fondue de Poireaux Crémeuse et Gingembre

*

Le Trou Normand

*

Filet Mignon de Porc
Sauce au Miel et Cidre – Pignons de Pin Torréfiés

*

Garniture de Légumes

*

Le Plateaux de fromages et sa Confiture

*

Tarte aux Pommes Façon Tatin et Spéculos
Boule de Glace Vanille Bourbon
Sauce Caramel au Beurre Salé

*

Café
Et ses Douceurs au Chocolat

*



MENU 2

*

*Salade Gourmande et sa Tartine du Sud-Ouest
Vinaigrette aux Parfums de Noisettes
Chantilly au Roquefort et sa Chips de Poitrine Roulée*

*

*Pavé de Saumon Roti
Sauce Homardine*

*

Le Trou Normand

*

*Médailon de Veau
Sauce aux Girolles*

*

Garniture de Légumes

*

Le Plateaux de Fromages et sa Confiture

*

*Pavé Croustillant Tout Chocolat
Soupe de Fraises et Menthe*

*

*Café
Et ses Douceurs au Chocolat*

*



MENU 3

*

*Tranche de Foie Gras de Canard
Rhubarbe Rouge Confite et Fraises
Abricots Rôtis au Miel et Romarin
Toasts au Seigle*

*

*Dos de Loup de Mer
Courgettes en Mirepoix dans une Sauce au Vin Blanc et Safran*

*

Le Trou Normand

*

*Cuisse de Pintade Confite
Jus Corsé à La Châtaigne*

*

Garniture de Légumes

*

Le Plateaux de Fromages et sa Confiture

*

*Fondant au Chocolat
Purée de Poires*

*

*Café
Et ses Douceurs au Chocolat*

*



MENU 4

*

*Cuisses de Cailles Rôties et Abricots Moelleux Montées en Brochette
Melon Mariné et Doré à la Plancha
Mesclum de Salade, Crème Chantilly au Chorizo*

*

*Pavé de Sandre
Julienne de Petits Légumes, Sauce Au Champagne Rosé*

*

Le Trou Normand

*

*Magret de Canard
Sauce Armagnac aux Cinq Baies*

*

Garniture de Légumes

*

Le Plateaux de Fromages et sa Confiture

*

*Tartelette Crème Brulée Vanille
Pêche Rôtie au Miel de Lozère et Thé d'Aubrac
Purée de Cassis*

*

*Café
Et ses Douceurs au Chocolat*

*



MENU 5

*

*Tranche de Foie Gras de Canard
Confit de vin blanc doux aux Fruits et Aromatisé au Safran
Pomme Cuite au Four et Garnie de Petits Fruits Macérés
Tranches de Pain aux Fruits*

*

*Pavé de Flétan
Sauce au Vin de Muscat et ses Queues d'Ecrevisses*

*

Le Trou Normand

*

*Suprême de Pintade
Sauce aux Cèpes et Armagnac*

*

Garniture de Légumes

*

Le Plateaux de fromages et sa Confiture

*

*Nougat Glacé
Agrumes Confits
Coulis de Fruits Rouges*

*

*Café
Et ses Douceurs au Chocolat*

*



MENU 6

*

Assiette Gourmande
Assortiment de verrines et Mises en Bouches
A Elaborer en Fonction de vos Goûts et des Saisons

*

Filet de Lotte
Julienne de Poireaux sauce Vanille

*

Le Trou Normand

*

Filet de Bœuf en Croûte
Crème de Morilles et Armagnac

*

Garniture de légumes

*

Le Plateaux de fromages et sa Confiture

*

Grand Macaron Garni d'une Crème Mousseline et Fruits du Moment
Coulis de Fruits Rouges

*

Café
Et ses Douceurs au Chocolat

*



Le Trou Normand ou La Pause Glacé :

(Un ou deux parfums à définir)

*

Un sorbet Pomme, arrosé de Calvados

Un sorbet Poire, arrosé de sa Liqueur

Un sorbet Citron, arrosé de Vodka

Un sorbet Pêche, arrosé de sa Liqueur

Un sorbet Myrtille, arrosé de sa Liqueur

Un sorbet Fruits de la Passion, arrosé d'alcool de Litchis

Un sorbet Pomme, arrosé d'alcool de Manzana

Un sorbet Melon, arrosé de Carthagène

