

MENU 1

*

Terrine de Canard au Foie Gras
Compotée de Poires et Fève de Tonka avec ses Amandes Grillées
Petite Poire Rôtie
Pain de Seigle

*

Le Trou Normand

*

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

*

Garniture de Légumes

*

Le Plateaux de Nos Fromages en Margeride Avec sa Confiture

*

Tarte aux Pommes Façon Tatin et Spéculos
Ananas en Marmelade et Ciron Vert
Coulis de Fruits Rouges

*

Café
Et ses Douceurs au Chocolat

*



MENU 2

*

Bocal Gourmand
Crème d'Artichauts, Tomate Confitée, Emietté de Saumon
Gambas
Perles Saveur Citron

*

Le Trou Normand

*

Médailillon de Veau (Rôti)
Crème de Girolles

*

Garniture de Légumes

*

Le Plateau de Nos Fromages en Margeride Avec sa Confiture

*

Entremet Poire Caramel
Duo de Poire Rôtie et Purée
Sauce Caramel au Beurre Salé

*

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 Pain aux Fruits*

*

Le Trou Normand

*

*Cuisse de Pintade Confite
Crème d'oignons au Vin Blanc Doux*

*

Garniture de Légumes

*

Le Plateaux de Nos Fromages en Margeride Avec sa Confiture

*

*Pavé Croustillant Tout Chocolat
Purée de Fraises*

*

*Café
Et ses Douceurs au Chocolat*

*



MENU 4

*

*Salade Gourmande et sa Tartine de Volaille du Sud-Ouest
Vinaigrette aux Parfums de Noisettes
Purée de Céleri Rave et Pétales d'Hibiscus*

*

*Pavé de Saumon Roti
Fondue de Poireaux Crémeuse et Gingembre*

*

Le Trou Normand

*

*Suprême de Pintade
Crème de Cèpes et Armagnac*

*

Garniture de Légumes

*

Le Plateaux de Nos Fromages en Margeride Avec sa Confiture

*

*Fraisier à Ma Façon dans son Bocal
Croquant Maison aux Amandes et Noisettes Torréfiées*

*

*Café
Et ses Douceurs au Chocolat*

*



MENU 5

*

*Tranche de Foie Gras de Canard
Pomme Cuite au Four et Garnie de Petits Fruits Macérés
Confit de Vin Blanc Moelleux Safrané
Toast Façon Pain Perdu*

*

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

*

Le Trou Normand

*

*Pavé de Magret de Canard
Sauce Armagnac aux Cinq Baies*

*

Garniture de Légumes

*

Le Plateaux de Nos Fromages en Margeride Avec sa Confiture

*

*Nougat Glacé
Agrumes Confits
Coulis de Fruits Rouges*

*

*Café
Et ses Douceurs au Chocolat*

*



MENU 6

*

*Gravlax de Saumon
Pesto et Pickles d'oignons Rouge
Chips de Betteraves
Toasts*

*

*Ris de veau Poêlés Aux Petits Légumes et Noisettes Torréfiées
Crème de Morilles*

*

Le Trou Normand

*

*Grenadin de Veau (Filet)
Jus Au Concentré de Cassis*

*

Garniture de Légumes

*

Le Plateaux de Nos Fromages en Margeride Avec sa confiture

*

*Tartelette Crème Brulée avec Abricots au Gingembre
Pistache
Coulis de Fruits Jaunes*

*

*Café
Et ses Douceurs au Chocolat*



MENU 7

*

*Tranche de Foie Gras de Canard
Tartelette Salée Aux Pommes et Magret de Canard Fumé
Mirabelle Confite
Note de Cassis*

*

*Filet de Lotte
Julienne de Petits Légumes au Champagne*

*

Le Trou Normand

*

*Jarret de Bœuf Confit
Crème de Morilles et Armagnac*

*

Garniture de légumes

*

Le Plateaux de Nos Fromages en Margeride Avec sa Confiture

*

*Tiramisu Aux Pêches Rôties, Eclat de Meringue et Spéculos
Coulis de Fruits Rouges*

*

*Café
Et ses Douceurs au Chocolat*

*



Le Trou Normand ou Entracte 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

*

Un sorbet Mûres, arrosé de sa liqueur au Thé d'Aubrac

*

