

Menu de mariage

Menu à 45 €

Entrée :

Fois Gras et son chutney de figue

Ou

Salade Terre et mer

ou

Tartar au deux saumons et à l'aneth

Ou

Soufflé au caviar d'aubergine, tuile de parmesan

Poisson :

Filet de lotte à l'andouille de Guémené

ou

Saint Jacques à la tomate et huile de truffe

ou

Carrelet au safran

Ou

Dos de cabillaud rôti aux jus de viande

Viande :

Filet de bœuf Rossini

Ou

Médailon de veau aux morilles

Ou

Magret de canard de canard à l'orange

Ou

Crapaudine de caille au foie gras

Trio de fromages et salade

Desserts :

Pièce Montée

Ou

Trio de dessert

Menu d'été

Menu à 18,00 €

Entrées

- Gaspacho de tomate et pesto à la mozzarella, cracotte au jambon de Parme
 - Terrine de lapin au cognac
- Salade ibérique (salade, échalote, cular, lomo, serrano, tomates et fromage espagnol)
 - Tarte tatin de légumes
- Soupe de petites seiches au safran

Plats

- Curry d'agneau à la coriande
- Brochette de poulet fermier à la sicilienne
 - Filet de plie sauce rouennaise
 - Rôti de Jambon mariné au miel
 - Onglet de boeuf aux échalotes

Fromages

Desserts

- Pana cotta à la coco et ananas
- Duo de tarte aux fraises et framboise
 - Crumble pêche et noisette
- Entremet au chocolat blanc et spéculoos
 - Mille feuille aux fruits rouges

Menu à 24,50€

Entrées

- Millefeuille de pommes de terre aux parfums d'été
 - Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive et au parmesan
- Tarte au thon, Mozzarella et aubergine
 - Salade de crevette sauce vierge
 - Tartare aux deux saumons à l'aneth

Plats

- Carré d'agneau rôti au thym
- Caille farcie réduction au porto
- Médailillon de quasi de veau aux petits légumes
 - Côte de boeuf rôtie
- Tournedos de lotte au piment d'Espelette

Fromages

Desserts

- Fraisier ou framboisier
 - Le Petit bonheur
- Cannelloni de tuile aux amandes à la pistache
 - Tiramisu
- Tarte soufflée normande

Menu à 32 €

Entrées

- Salade Terre et Mer
- Duo de foie gras, chaud et froid
- Nems de langoustines Royales
- Verrine de chair de crabe et homard à l'avocat
 - Thon mi-cuit au sésame et soja, crème de wasabi

Plats

- Noisettes d'agneau en croute d'herbe
- Filet mignon de veau de lait à l'unilatéral
 - Fricassé de ris de veau aux asperges
 - Turbot à la mousse de poivron
 - Filet de boeuf Rossini

Fromages

Desserts

- Framboise passion
 - Le Primavera
- Le Royal chocolat
- Craquant du Verger
 - Trio des îles

Menu à 18,00€

Entrées

- Feuilleté au saumon sauce hollandaise
 - Terrine de Gibier
 - Cassolette de pétoncles
- Brochette de gambas flambée au whisky
- velouté de potiron à la muscade et sa noix de saint jacques

Plats

- Goulash à l'aneth et grechka
 - Sauté de cerf au cognac
 - Rôti de bœuf aux châtaignes
- Noix de joue de porc sauce poivrade
 - Lieu noir sauce à l'oseille
- Rôti de dinde farci aux girolles et trompettes de la mort

Fromages

Desserts

- Tarte Tatin
- Fondant au chocolat
- Crumble pomme poire
 - Tarte au citron
- Mille-feuilles à la vanille

Automne *Menu à 24,50 €*

Entrées

- Tarte Tatin au foie gras
 - Salade Terre-Mer
- Turban de sabre aux câpres
- Saint Jacques à la bretonne
- crottins de chavignol en feuille de brick
- Assiette de saumon fumé, Crème ciboulette et blinis

Plats

- Filet de lotte à l'andouille
- Emincé de filet de bœuf stroganoff
- Médailillon de veau sauce moutarde aux herbes
- Dos de cabillaud au beurre de cèpes
 - caille farcie au porto
- Magret de canard sauce meurette

Fromages

Desserts

- Trois chocolats
- Tarte soufflée normande
- Multi fruits
- Framboisier
- Craquant du verger

Menu à 32 €

Entrées

- Foie gras et son chutney de figue
- Saint Marcelin en feuille de brick au cumin
 - Salade du Périgord
- Bouchée à la reine aux ris de veau
- Saint Jacques à la tomate et huile de truffe
- Duo de boudin blanc et noir sur sa compoté de pomme

Plats

- cuissot de chevreuil sauce grand veneur
 - Filet de bœuf Rossini
- Fricassé de ris de veau forestier
 - Solé au beurre noisette
 - joue de lotte à l'armoricaine
- Filet d'agneau en croûte d'épice

Fromages

Desserts

- Royal caramel
- Crousti-framboise
- Royal chocolat
 - Capitole
- Spéculoos

Menu hiver

Menu à 18€

Entrées

- Hareng en manteau de fourrure
 - Cassolette de pétoncles
 - Terrine de gibier
- Parmentier de confit de canard
- Velouté de courge musquée et noix de saint jacques

Plats

- Sauté de cerf au cognac
- Confit de canard maison
- Filet de daurade en papillote de choux fleur
 - Volaille ^{L.R.} sauce forestière
- Rondin de filet mignon au vin rouge

Fromages

Desserts

- Tarte Tatin et glace vanille
- Mi cuit au chocolat et suprême d'orange
- Tarte au citron meringuée
- Charlotte à la mangue
- Crème brûlée à la vanille

Menu à 24,50 €

Entrées

- Tarte fine de magret fumé aux noisettes
 - Salade Terre-Mer
 - Saint Jacques à la Bretonne
- Gravlax de saumon fumé, rattes et riquettes
 - Carpaccio de bœuf au pesto

Plats

- Filet de bœuf stroganoff
- Caille farcie, réduction au porto
- Dos de lieu jaune potiron et passion
- Magret de canard sauce meurette
 - Rôti de biche aux girolles

Fromages

Desserts

- Tarte soufflée normande
 - Le Verger
 - Le Petit Bonheur
 - Tiramisu au spéculoos
- Mille-feuilles à la vanille

Menu à 32 €

Entrées

- Foie gras et son chutney de figue
- Ballotine de chair de tourteau, crémeux de chou-fleur
 - Salade du périgord
 - Huîtres chaudes en sabailon
- Tarte fine de Saint Jacques et Homard

Plats

- dos de chevreuil sauce grand veneur
 - tournedos rossini
 - joue de lotte à l'armoricaine
 - agneau de sept heures
- Pigeonneau rôti à la française

Fromages

Desserts

- Capitole
- Royal chocolat
- Spéculoos
- Crousti-framboise
- Craquant du verger

Menu de printemps

Menu à 18,00€

Entrées

- Crottin de chèvre en feuille de brick au cumin
 - Terrine de lapin aux noisettes et confiture d'oignons
- Salade parmesane (mesclun, jambon de parme, tomates confites, parmesan et asperges)
 - Filet de carrelet et riz crémeux
 - Velouté de courge musquée et sa noix de saint jacques

Plats

- Noix de jambon mariné au miel et aux épices
 - Andouillette de Troyes à la moutarde
 - Eglefin au beurre blanc
- Pintade fermière façon vallée d'Auge
- Brochette d'onglet de bœuf au jus persillé

Fromages

Desserts

- Tarte Tatin et glace vanille
- Fondant au chocolat et crème anglaise
 - Tarte au citron meringuée
 - Charlotte poire chocolat
 - Crème brûlée à la vanille

Menu à 24,50 €

Entrées

- Tarte fine de magret de canard fumé
- Gratin d'asperges et sabayon d'agrumes
 - Salade du Périgord
- Tartare aux deux saumons et à l'aneth
 - Saint Jacques à la bretonne et fondue de poireau

Plats

- Filet de daurade grise à l'abricot et curry
 - Carré d'agneau rôti au thym
 - Médailillon de quasi de veau sauce moutarde aux herbes
- Dos de cabillaud au beurre de cèpes
 - Magret de canard laqué

Fromages

Desserts

- Tarte soufflée normande
 - Le Verger
 - Le Petit Bonheur
 - Fraisier
- Mille-feuilles à la vanille

Menu à 32 €

Entrées

- Foie gras maison et son chutney de figue
- Carpaccio de saint jacques à la mangue
 - Pressé de chair de tourteau
- Bouchée à la reine aux ris de veau
 - Rouelle de volaille au foie gras

Plats

- Filet de bœuf Rossini
- Pigeonnet à la française
 - Sole au beurre noisette
- Noisette d'agneau au pain d'épice
- Filet mignon de veau rôti aux morilles de printemps

Fromages

Desserts

- Capitole
- Royal chocolat
 - Spéculoos
- Craquant des bois
 - Rêve tropical