



## **Menu Passion**

### **Entrée au choix**

Filet de Rouget à la vapeur citronnée, fenouil confit à l'huile de romarin

Cabillaud, sauce agrumes et chips de lard

Pavé de bar poêlé, bisque de langoustine et purée de céleri

Brochette de St Jacques saisie à l'huile d'olive, confit de légumes et crème aux herbes

Foie gras de Canard, confit d'oignon, pains d'épices et brioché

**Entre Terre et Mer** : Brochette de gambas marinées et triangle de foie gras au pain d'épices

### **Plat au choix**

Grenadin de veau épicé au chorizo

Suprême de pintade, sauce pesto et pressée de courgettes

Filet de canette rôti au miel

Magret de canard sauce bordelaise

Pavé de sandre, crème de champagne, carottes fondantes

Daurade poêlée et son coulis de petits pois et menthe

### **Fromage au choix**

Salade et 3 fromages Normands

Croustillant de Camembert

Neufchâtel chaud et sa pomme rôtie

Chèvre chaud sur son pain aux noix toasté

Tomme de brebis et confiture à la cerise

### **Buffet de desserts**

**3 desserts au choix parmi notre carte des desserts**

### **Café**

### **Petit pain et baguette**

### **Sont inclus dans nos tarifs :**

Nappage, Assiette porcelaine, verrerie, couvert bel inox

Service : 1 maître d'hôtel pour 20 convives pour une prestation de 8h00,

Incluant la mise en place de 2h30, le service de 5h30 et la remise en état des lieux

**Au-delà Heure supplémentaire : 42.00 euros TTC par heure et par Maître d'Hôtel**