

## Repas chaud N°2

Votre cocktail : 6 gourmandises par personne

### Les froids:

Croustille bordelaise  
Brioche au crabe  
Oeuf de caille sur le plat

### Les chauds

Croustillant de saumon  
Pruneau fermier  
Parmentier de lapin

### Entrée Froide

L'assiette terre et mer  
ou La salade nordique  
ou Les spécialités de foie gras

### ou Entrée chaude

Le filet de St Pierre à l'oseille  
ou La gougeonnette de lotte  
ou Le filet d'empereur sauce homardine

### Sorbet au choix

### Plat chaud accompagné de légumes assortis

Le magret de canard au poivre vert  
ou La brochette de filet de caille  
ou Le filet de boeuf au beurre d'herbes  
ou La noix de veau braisée à la crème de cèpes

### Salade et fromages

La farandole de salades à l'huile de noisette  
accompagnée d'un fromage chaud (à définir)  
ou du trio de fromages Normands

### Buffet de desserts et ses feux scintillants

Aux choix dans notre carte

Petit pain de table et baguette

Menu à 34.00 € TTC par personne dont TVA 10% (sans alcool)

Livraison comprise avec cuisinier sur place à partir de 50 adultes

Tarif en vigueur jusqu'au 01/10/2016