

MENUS DE GROUPE

Menu à 22,00 €

Entrées au choix

- Terrine de poisson
- Moules marinières
A la crème (supplément 2€)
- Terrine du chef

Plats au choix

- Ficelle Honfleuraise *
- Filet de poisson
au beurre blanc *
- Fricassée de volaille
sauce Vallée d'Auge **

Desserts au choix

- Moelleux au chocolat
crème anglaise
- Fromage blanc
avec coulis de fruits rouges
- Île flottante crème anglaise

Menu à 28,50 €

Entrées au choix

- Croustillant de Pont l'Évêque
- Tartare de saumon
aux pommes, huile d'olive et citron
- Pâté en croûte et confiture d'oignons

Plats au choix

- Dos de cabillaud sauce Dieppoise *
- Confit de volaille pommes sarladaises
- Boeuf bourguignon et purée
- Filet de merlu façon fish and chips
sauce tartare maison

Fromage

Pont l'Évêque et Camembert

Desserts au choix

- Palette de 5 desserts
- Moelleux au chocolat
crème anglaise
- Tarte normande aux pommes,
crème fraîche

Menu à 36,50 €

Entrées au choix

- Tartare de thon au sésame
- Assiette de fruits de mer
(1 huître, 6 bulots, 2 crevettes roses,
1 amande, crevettes grises, bigorneaux)

- Salade de crevettes
en tempura

- Salade de chèvre chaud

Plats au choix

- Filet de bar rôti au
beurre blanc, purée
- Blanquette de veau
à l'ancienne **
- Aile de raie beurre noisette,
purée et ratatouille

Fromage

Pont l'Évêque et Camembert

Desserts au choix

- Palette de 6 desserts
- Brioche perdue, caramel au
beurre salé et boule de glace
- Crumble aux pommes

* Accompagnement riz et ratatouille ** Accompagnement riz

FORFAITS BOISSONS

En option servi après le plat, le Trou Normand à 5.00€

7,40 €

1/4 vin
1 café

10,80 €

1 kir
1/4 vin
1 café

12,60 €

1 kir
1/4 vin
1/4 Evian
1 café

Menus et boissons proposés aux groupes à partir de 15 personnes, hors jours fériés