

Proposition de repas tout compris
(menu, apéritif, vin, eau, café)

Formule à 48 € (pour groupe à partir de 10 personnes en semaine)

Apéritif

Servi à table ou en buffet
Incluant 6 amuse-bouches variés chauds et froids

Mise en bouche

Plusieurs verrines, froides ou chaudes, vous seront proposées
selon le choix de votre menu et des saisons

Les Entrées

- Notre terrine gourmande « tout canard » : foie gras, confit, magret, farce fine, confiture d'oignons et son mesclun
- La mousseline de cabillaud au coulis de crustacés, tombée d'épinards frais
- La trilogie de poissons en terrine, saumon, tacaud, haddock, sauce Tartare, salade du moment au saumon fumé
- Le vol au vent de sot-l'y-laisse de volaille, de ris de veau, de champignons de saison, velouté crémeux aux cèpes
- La dorade « dans tous ses états »
- Le tartare, le samossa croustillant, la bruschetta à la Savora

Notre assiette du Moulin :

- Aile de raie, nouilles chinoises, bouillon coriandre
- Charlotte au crabe, rémoulade au pesto
- Royale de foie gras de canard, velouté de légumes
- « Conserve » de tartare de saumon

Notre assiette Normandise :

- Gratin de sot-l'y-laisse, pomme et crème de Livarot
- Foie gras de canard macéré au Pommeau
- Tarte fine andouille, poire, Camembert

Sorbet « classique » ou « original » du moment

Les poissons *

- Pavé de lieu jaune, étuvée de légumes, tombée d'épinards frais, beurre blanc
 - Dorade poêlée sur peau, fine ratatouille, risotto crémeux au safran
-

Les viandes *

- Joue de veau pochée et braisée, brochette de légumes, purée riche
- Cuisse de canard désossée et confite, petits grecs et pomme Anna croustillante
- Pavé de rumsteck, cocotte de pommes boulangères, sauce poivre vert
- Filet de canette rôti et laqué, poêlée de légumes, purée de brocolis
- Filet mignon de porc, joue de porc braisée, croustillant de boudin noir, pomme Dauphine

* les garnitures et les sauces sont à déterminer selon les saisons ou vos envies.
Plusieurs suggestions vous seront faites.

Salade verte et proposition de quatre fromages affinés

Choix de fromages affinés, quatre sortes seront à retenir selon nos propositions ou vos envies

Les Desserts

- Le Paris-Brest, crème mousseline pralinée, crumble croustillant
- Le baba au Rhum, ananas rôti, crème vanillée
- Le croustillant chocolat, paillette feuilletine, espuma coco
- Sablé fin aux pommes Tatin, crème aux amandes, glace caramel beurre salé

Une assiette de quatre desserts en dégustation vous sera proposée selon la saison

Café et mignardises

Guimauves, financiers, cannelés, nougats, chocolats

Plusieurs vins vous seront conseillés selon le choix de vos mets.