

MENU 20 €

**RÉSERVATION au minimum 10 jours à l'avance et pour un minimum de 18 adultes.
Un acompte de 30% vous est demandé à la réservation.**

Nom du Client : _____

Tél : _____ **Mail :** _____

Objet du repas : _____

Date : _____ **Heure d'arrivée :** _____

Nombre d'adultes : _____ **Bambins (3-6 ans) :** _____ **Enfants (6-12 ans) :** _____

PROPOSITION DE MENU

Merci de nous communiquer le menu unique choisi (une entrée, un plat et un dessert) en cochant la case correspondante.

Entrée

- Crème Esaü au lard et on oeuf poché (crème de lentilles)
- Pressé de saumon au citron vert , crème persillée à l'ail
- Tulipe de gesier de volailles et crème de balsamique
- Mousseuse d'avocat et sa brochette de crevettes et tomates confites
- L'oeuf poché Forestier façon Cocotte

Plat

- Mignon de porc en rotisson Vallée d'Auge
- Pavé de rumsteack et sa demi-glace de boeuf au poivre
- Jambonnette de poulet braisé aux forestière à l'ail
- Escalope de saumon en feuilleté de poireaux et son beurre de cidre
- Aile de raie au beurre Meunière de câpres

Dessert

- Croustillant aux trois chocolats
- Fondant au chocolat blanc et pistache, coeur de framboise
- Mousse au chocolat au beurre salé façon liégeoise
- Charlotte aux pommes sautées au Calvados et son caramel au beurre salé
- Nougat glacé , coulis de framboises et brut de pistache

***Tous nos plats et desserts sont fait maison - Nos plats sont accompagnés de trois garnitures, suivant le marché - Boissons non comprises.
Pour les enfants en dessous de 12 ans, nous proposons une formule simple avec plat et dessert.***

Le :

Signature :