

Suggestions de Menus



Suggestion 1

- Croustillant de camembert chaud
- Assiette de crevettes roses (non décortiquées)
- Œufs durs mayonnaise
- Salade de lardons-gesiers
- ***
- Jambon grillé à la Normande, frites fraîches
- Filet de colin, crème de piquillos, riz
- Escalope de poulet, sauce camembert, pommes de terre au four
- ***
- Mousse au chocolat
- Île flottante et sa crème anglaise
- Tarte aux pommes caramélisées
- Fromage blanc, coulis de fruits rouges



Suggestion 2

- Salade au chèvre chaud sur toast
- Assiette de charcuterie
- ***
- Cuisse de Poulet sauce Vallée d'Auge, Gratin dauphinois
- Andouillette de Canard (sauce moutarde à l'ancienne), Gratin dauphinois
- ***
- Assiette de Fromage
- Tarte aux pommes avec sa boule de Glace et chantilly
- Délice Normand (crème brûlée avec pommes caramélisées et sauce crème aromatisée au Calvados)

Suggestion 3

- Tarte fine tomate et mozzarella tiédie au pesto
- Vol au vent pommes andouille et sauce au cidre
- Terrine de poissons
- ***
- Choucroute de la mer
- Suprême de volaille au camembert et gratin dauphinois
- Pavé d'églefin au beurre blanc et riz pilaf
- ***
- Tartelette aux pommes et salidou (caramel au beurre salé)
- Moelleux au chocolat, crème anglaise
- Teurgoule (riz au lait à la cannelle)



Suggestion 4

- Terrine de poisson
- Moules marinières
- Terrine du Chef
- ***
- Ficelle Honfleuraise
- Filet de poisson au beurre blanc
- Fricassée de volaille sauce Vallée d'Auge
- ***
- Moelleux au chocolat, crème anglaise
- Fromage blanc avec coulis de fruits rouges
- Île flottante, crème anglaise

Suggestion 5

- Saumon mariné, baies roses, chantilly aux herbes
- ***
- Blanquette de veau au cidre d'Apreval, légumes de saison
- ***
- Tarte fine aux pommes, crème de la Maison Borniambuc

