



Menus Groupe

Cocktails maison au choix 6€

Le Soleil Normand
ou
Le Calvamour

Aperitifs classique

kir vin blanc 5.5€

kir Normand 6.5€

kir royal 9 €

Accords mets et cidres ou vins 15€

Retrouvez nos propositions de menus ci-dessous

Toutes nos garnitures et poissons sont en mesure de changer selon l'arrivage ou la saison.
Toutes nos viandes sont d'origine Française

Ces propositions de menus ne sont que des exemples et peuvent être adaptées selon les envies de chacun (gâteau d'anniversaire, végétarien, allergies etc...) et la saisonnalité.

Ces menus sont disponibles à partir de 15 personnes. En choix unique pour l'ensemble de la table et doivent être prévus au plus tard une semaine à l'avance.



Menu Pois Gourmand

26€

Entrées

Tartelette à la crème de foie de volaille, confit d'oignons et pickles de légumes.

Ou

Croustillant de saumon au fromage de chèvre, mesclun de salade en vinaigrette d'herbes.

Plats

Paleron de bœuf en cuissons douce, brochette de pomme de terre aux épices cajun.

Ou

Pavé de lieu noir en croutes d'herbes, riz vénéré façon pilaf et crème de crevette.

Dessert

Cœur coulant au chocolat et crème fouettée à la vanille.

Ou

Gratin de fruits d'été à l'eau de vie de pomme et poudre d'amande.



Menu Premium 35€

Entrées

Finesse de veau en cuisson longue, tataré de courgette aux éclats de noisette et vinaigrette d'herbes.

Ou

Gaspacho fraîcheur au basilic, craquant au pesto d'ail des ours et tartare de tomates.

Plats

Epaule d'agneau cuite 12h, chapelure de carottes, mousseline de pois cassés et pommes de terre nouvelles.

Ou

Pavé de merlu, riz façon paëlla, espuma safranée et légumes croquants

Dessert

Le Paris-Cotentin, choux craquelin, crème pralinée et pommes flambées au calvados.

Ou

Tartelette aux fruits rouges, fruits rouges confits, mousse bavaroise et fruits frais.



Menu Prestige 45€

Entrées

Mi-cuit de foie gras au cidre de glace de la maison Capelle,
confit d'oignons et toasts tièdes

Ou

Carpaccio de lieu jaune mariné à la sauge et citron confit,
condiments du moment.

Plats

Pavé de veau cuit à 58°C,
Röstis de pomme de terre, pulpe de carotte et crème de morille.

Ou

Filet de bar risotto d'épeautre, petits légumes
et condiment poivrons et coriandre.

Dessert

Tarte fraîcheur aux fruits d'été,
flan vanille intense et fruits frais.

Ou

Accord fraise/sureau, biscuit financier aux amandes,
confit de fraise, crème infusée au sureau et fraises fraîches.