



Menu 14 juillet

APERITIF

1 COUPE DE CHAMPAGNE + 3 AMUSES-BOUCHES

* * *

ENTRÉE

JEU DE FEUILLETS DE POISSONS, CRUS ET CUITS, SOUFLÉ DE
CURRY VERT ET VÉGÉTAUX CROQUANTS

* * *

PLAT

MAGRET DE CANARD, SAUCE FRUITS ROUGES,
CAROTTES LAQUÉES ET PURÉE FINE

OU

(UNIQUEMENT SUR PRE-COMMANDE AU MOINS 96H A L'AVANCE)
FILET DE TRUITE D'ACQUIGNY, COULIS PROVENÇAL,
FUMÉ TOMATES GRAPPE TRAIT D'OLIVE
ET BRANDADE DE COURGETTE

* * *

DESSERT

DOUCEUR DU 14 JUILLET

* * *

BOISSONS

1 BOUTEILLE DE VIN POUR 2
BORDEAUX CHÂTEAU JALOUSIE (ROUGE)
OU

CHARDONNAY DOMAINE PIERRE FERRAUD & FILS (BLANC)

+

1 BOUTEILLE D'EAU POUR 2

+

CAFÉ "LES TORREFACTEURS NORMANDS"

OU

THÉ NOIR DAMMAN FRÈRES "ENGLISH BREAKFAST"

(BOISSONS NON ALCOOLISÉES DISPONIBLES
POUR LES CONVIVES NE CONSOMMANT PAS D'ALCOOL)



EIFFELCROISIÈRES

Menu 14 juillet

Menu végétarien

(uniquement sur pré-commande, minimum 96h à l'avance)

APERITIF

1 COUPE DE CHAMPAGNE + 3 AMUSES-BOUCHES

* * *

ENTRÉE

ASPERGES, PICKLES DE MOUTARDE ET SABAYON VERT

* * *

PLAT

PAVÉ DE CÈLERI RÔTI, LAQUAGE MIEL, PIMENT ET CORIANDRE,
RISOTTO AU LAIT D'AVOINE AUX PETITS LÉGUMES

* * *

DESSERT

DOUCEUR DU 14 JUILLET

* * *

1 BOUTEILLE DE VIN POUR 2
BORDEAUX CHÂTEAU JALOUSIE (ROUGE)
OU
CHARDONNAY DOMAINE PIERRE FERRAUD & FILS (BLANC)

+

1 BOUTEILLE D'EAU POUR 2

+

CAFÉ "LES TORREFACTEURS NORMANDS"
OU
THÉ NOIR DAMMAN FRÈRES "ENGLISH BREAKFAST"

(BOISSONS NON ALCOOLISÉES DISPONIBLES
POUR LES CONVIVES NE CONSOMMANT PAS D'ALCOOL)