

Les petits plats dans les grands
48€50/pers, minimum 10 pers

Entrée

- **Blinis de saumon fumé maison et crème de betterave, salade de lentilles corail/ granny Smith/ tomates séchées et céleri branche, pulpe de citron/aneth,
Ou**
- **Rouleau de printemps aux langoustines, salade de choux rouge à l'orange et graines de sésames Wasabi, jeunes pousses et huile infusée,
Ou**
- **Cheesecake de chèvre frais aux fines herbes, biscuit pistache, pickles de radis, houmous de patate douce, pousses de carotte .**

Plat principal

- **Demi-magret de canard cuit basse température, jus de viande au cassis, carottes rôties poivre fruit des bois , écrasé de pommes de terre/ciboulette et huile de noix.**
- **Pièce de bœuf rôti au sel de Guérande, jus de viande fumé, pommes grenailles sautées aux aromates, pulpe d'asperges vertes et champignons poêlés.
Ou**
- **Thon mariné snacké aux baies roses, écrasé de chou-fleurs au curry celtique, mini légumes glacés au soja et pousse de basilic thaï, quinoa crispy.**

Fromage

- **Ardoise des 4 fromages normand à partager, gelée de cidre maison et sont mesclun**

Dessert

- **Buffet de desserts maison ou pâtisseries maison
(X3 au choix, mix possible)
Ou**
- **Dessert maison à l'assiette (+ 4,50€)**

