

# RESTAURANT AU CENTRE VILLE

## SITUE A 5 MINUTES DE L'HOTEL NORMANDIE

*Cuisine du terroir avec produits frais  
capacité de 100 couverts dans un cadre Bourguignon,  
service traditionnel sur nappage*

### Menu du terroir

#### Entrées au choix

Bavarois à la tomate et au basilic  
Cassolette d'escargots et de champignons,  
moules et sa crème de persil maison  
Salade de queue d'écrevisse, champignons et avocat  
Quiche au saumon  
Terrine de chèvre aux fruits secs  
Terrine de poisson aux câpres et au citron  
Terrine de volaille aux légumes  
Feuilleté de poisson, beurre blanc à la ciboulette

#### Plats au choix

Jambon à la Bourguignonne  
(minimum 30 personnes)  
Longe de porc aux pruneaux  
Fricassée de canard au cassis  
Escalope de saumon sauce à l'oseille  
Volaille rôtie aux herbes jus à l'estragon  
Fricassée de volaille aux pommes et jus de cidre  
Sauté de veau à la tomate et au thym

\*\*\*\*\*

Fromage

#### Desserts au choix

Marquise au Chocolat et sa crème anglaise  
Entremets poire caramel  
Tarte aux fruits maison  
Nougat glacé et son coulis  
Salade de fruits frais maison  
Parfait glacé à la vanille sauce caramel

### Menu Gastronomique

#### Entrées au choix

Saumon fumé et ses toasts  
St jacques poêlée et ses champignons  
Salade de magret fumé et foie gras  
Chausson de crustacés

#### Plats au choix

Noix de veau grillé crème aux baies roses  
Filet de sandre à l'Irancy  
Saumon en feuilletage  
Magret de canard sauce au miel

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

#### Desserts au choix

Moelleux au chocolat et sa glace  
Vacherin maison  
Crème brûlée  
Tarte Tatin  
Mousse aux deux chocolats

\*\*\*\*\*

Forfait boisson par personne  
¼ vin + ½ eau minérale : 7 €uros  
Kir : 3 €uros

#### Menu Unique

Prévoir le choix du menu, 8 jours avant l'arrivée du groupe, au plus tard