



MENUS GROUPES à partir de juin 2022

MENU TITANIC 20,90 € TTC

(Répartition TVA 1,50 € à 20 % et 19,40 € à 10 %)

Servi uniquement le midi

Entrée à définir

Terrine de poisson, crème citronnée estragon
Salade de lardons, caviar d'aubergines, tomates confites

Plat à définir

Filet de lieu fumé, façon haddock, sauce à l'ancienne, tagliatelles
Fricassée de porc à la Normande, riz aux petits légumes

Fromage

Camembert sur lit de salade

Dessert à définir

Mousseline au Grand Marnier, fruits frais
Tarte Normande, caramel au Calvados

Boissons comprises dans le menu

Kir vin blanc (offert)
25 cl de vin panaché entre
Sauvignon blanc et Merlot rouge

Café

Le Choix des mets doit être identique pour tous les convives



MENUS GROUPES à partir de juin 2022

MENU REDOUTABLE 24,50 € TTC

(Répartition TVA 1,50 € à 20 % et 23,00 € à 10 %)

Entrée à définir

Salade marine (rillettes de poisson, gravlax de saumon, crevette rose)
Accras de lieu, sauce antillaise, salade du moment
Croustillant d'andouille de Vire et camembert
Assiette du terroir (rillettes de jambon fumé, jambon de pays, bavarois de poivrons, légumes confits)

Plat à définir

Choucroute de la mer
(saumon, lieu fumé, julienne, crevette, beurre blanc crémé)
Aile de raie, crème de chorizo, riz pilaff, flan de légumes du moment
Jambon à l'os du Val de Sée, sauce au cidre et pommes fruits,
écrasé de pommes de terre
Curry de poulet au lait de coco, ananas, riz Madras

Fromage

Camembert sur lit de salade

Dessert à définir

Crème au chocolat, tuile aux amandes
Panna cotta Cotentinoise (pommes confites, caramel Calvados)
Tarte au fromage blanc, compotée de fruits rouges
Sorbet pomme arrosé de Calvados

Boissons comprises dans le menu

Kir vin blanc (offert)
25 cl de vin panaché entre
Sauvignon blanc et Merlot rouge

Café

Le Choix des mets doit être identique pour tous les convives



MENUS GROUPES 2022

MENU LES ABYSSES 29,90 € TTC

(Répartition TVA 1,50 € à 20 % et 28,40 € à 10 %)

Entrée à définir

Bavarois de poivrons, gambas marinée citron vert gingembre et son coulis
Tataki de saumon, sésame, légumes croquants
Tartare de Poissons suivant la débarque
Nems de poulet, sauce au miel

Plat à définir

Choucroute royale de la mer
(cabillaud, rouget, st jacques, gambas, lieu fumé façon haddock, beurre blanc crémé)
Filet de bar, crème de fenouil, mousseline de patates douces
Noix de veau à la Normande, fricassée de champignons et petits légumes
Faux filet rôti, sauce au poivre vert, gratin dauphinois et légumes grillés

Fromage

Camembert sur lit de salade

Dessert à définir

Pavlova aux fruits frais, coulis de framboises
Profiteroles maison, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées
Café gourmand (chou profiterole, crème brûlée, moelleux au chocolat, mousseline au Grand Marnier, tuile aux amandes)
(à noter que ce dessert inclus le café prévu en fin de repas)
Gourmandises Normandes
(tarte fine caramélisée aux pommes, verrine pana cotta Cotentinoise, clafoutis aux pommes, sorbet pomme arrosé de calvados)

Boissons comprises dans le menu

Kir vin blanc (offert)
25 cl de vin panaché entre
Sauvignon blanc et Merlot rouge

Café

Le Choix des mets doit être identique pour tous les convives



MENUS GROUPES 2022

Menu ARCHIMEDE 34,90 € TTC

(Répartition TVA 1,50 € à 20 % et 33,40 € à 10 %)

Entrée à définir

Millefeuille de bar et rouget, compotée de tomates à l'huile d'olive
Carpaccio de st jacques, marinade acidulée à la mangue, tartare de saumon
Tempura de gambas, sauce thaï

Plat à définir

Noix de st jacques au beurre d'agrumes et gingembre, mousseline de patates douces
Tulipe du pêcheur (lotte, gambas, rouget, cabillaud) sauce américaine, fricassée de légumes de saison
Filet de bœuf en brioche, jus corsé, fricassée de champignons, mousseline de légumes du moment

Fromage

Camembert sur lit de salade

Dessert à définir

Tarte tatin servie tiède, caramel Calvados, glace vanille
Gourmandises Normandes
(tarte fine caramélisée aux pommes, verrine pana cotta Cotentinoise, clafoutis aux pommes, sorbet pomme arrosé de calvados)
Vacherin glacé vanille framboise, coulis de framboise
Café gourmand (pavlova fruits frais, crème brûlée, mousse au chocolat et sa griotte Amarena, tartelette de saison, tuile aux amandes)
(à noter que ce dessert inclus le café prévu en fin de repas)

Boissons comprises dans le menu

Kir vin blanc (offert)
25 cl de vin panaché entre
Sauvignon blanc et Merlot rouge

Café

Le Choix des mets doit être identique pour tous les convives



MENU ENFANT 10,20 € TTC

(Enfant jusqu'à 12 ans)

Entrée à définir

Assiette de Charcuterie
Muffin au fromage
Œuf mimosa crudité

Plat à définir

Poisson pané, frites
Steak haché grillé, frites
Blanc de poulet rôti, pâtes

Dessert à définir

Glace deux boules (vanille et chocolat)
Tarte aux pommes, crème anglaise
Gaufre au sucre

Boissons incluses :

20 cl Coca- cola ou jus d'orang