



Menu à 50 € TTC par personne

10 personnes minimum

Inclus : Nappage tissu blanc, serviettes en tissu blanc, service à table

Cocktail apéritif

5 pièces apéritives

Entrées froides

Saumon fumé maison

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits et pommes rôties

Tartare de saumon à la mangue et sa sauce aux herbes

Tarte fine à la crème d'avocat, crevettes sauce cocktail et saumon fumé maison

OU

Entrées chaudes

Bavarois de filet de rouget et Saint-Jacques, brunoise de légumes et crème de fenouil

Saucisson de saumon aux petits légumes

Tarte fine au boudin blanc, confit d'oignons, crème de champignons

Trou Normand

Sorbet et eau-de-vie (à définir lors de la dégustation)

Plats principaux

Demi magret de canard, sauce à l'orange

Suprême de volaille jaune, sauce au cidre

Fondant de veau, sauce aux morilles

Filet mignon de porc, sauce au maroilles

Dos de lieu noir, sauce aux coques

Pavé de saumon en croûte d'herbes, sauce au beurre blanc

Garnitures

Une sorte de féculent et une sorte de légume vert, selon la saison, accompagnent chaque plat

Fromages

Plateau de 4 fromages affinés, accompagnés de salade

Dessert

2 mignardises au choix par personne

Notre engagement qualité

Chaque menu est conçu avec soin dans notre atelier culinaire à Noyon, en respectant l'harmonie des saisons et l'authenticité des saveurs. Nous sélectionnons exclusivement de la viande d'origine française et mettons à l'honneur les trésors de notre terroir. Pensé pour sublimer vos événements, notre service allie excellence et savoir-faire artisanal, pour une expérience culinaire inoubliable.