

## Formule mixte

### Le buffet d'entrées mixtes avec échoppe

Les tomates aux crevettes grises tout simplement

Le saumon d'Ecosse en belle vue

Le carpaccio de thon rouge aux saveurs  
méditerranéennes

\*\*\*

Le carpaccio de Blanc Bleu Belge - copeaux de parmesan,  
perle d'olive

Le jambon à l'os tradition de ferme sur griffe

Terrine en croûte à l'Armagnac - garniture de chasse

Salades bar : haricots verts aux oignons - aubergines  
parmigiane - riz créole - taboulé - salade de saison aux  
lardons

Sauces : cocktail - tartare à l'ancienne - vinaigrette à la  
framboise - mayonnaise au citron

\*\*\*

Trou normand

\*\*\*

### Suivi d'un plat chaud servi à table

Le suprême de pintadeau vallée d'Auge - pomme calvados

Croquignole des champs - beignets de courgettes  
au basilic ou

Gigot d'agneau au thym et  
romarin Pomme arlie -  
tomate gratinée à l'ail ou

Mignon de veau fine champagne aux pleurotes  
saveur d'estragon Pomme macaire - chicon braisé ou

Magret de canard aux 2 poivres

Gratin dauphinois - aubergine parmigiane

\*\*\*

Echoppe : Trio de fromages -baguette géante aux

noix - assortiment de pain et

mendiants

\*\*\*

**Vous est proposé au prix de 48€ par pers**