

# Suggestions de menus



- Terrine de poisson
- Moules marinières
- Terrine du Chef
- ◆◆◆
- Ficelle honfleuraise
- Filet de poisson au beurre blanc
- Fricassée de volaille sauce Vallée d'Auge
- ◆◆◆
- Moelleux au chocolat, crème anglaise
- Fromage blanc avec coulis de fruits rouges
- Île flottante, crème anglaise

- Croustillant de camembert chaud
- Assiette de crevettes roses (non décortiquées)
- Œufs durs mayonnaise
- Salade de lardons - gésiers
- ◆◆◆
- Jambon grillé à la Normande, frites fraîches
- Filet de colin, crème de piquillos, riz
- Escalope de poulet, sauce camembert, pommes de terre au four
- ◆◆◆
- Mousse au chocolat
- Île flottante et sa crème anglaise
- Tarte aux pommes caramélisées
- Fromage blanc, coulis de fruits rouges



- Salade au chèvre chaud sur toast
- Assiette de charcuterie
- ◆◆◆
- Cuisse de poulet sauce Vallée d'Auge, gratin dauphinois
- Andouillette de canard (sauce moutarde à l'ancienne), gratin dauphinois
- ◆◆◆
- Assiette de fromage
- Tarte aux pommes avec sa boule de glace et chantilly
- Délice normand (crème brûlée avec pommes caramélisées et sauce crème aromatisée au calvados)

- Tarte fine tomate et mozzarella tiédie au pesto
- Vol au vent pommes andouille et sauce au cidre
- Saumon façon gravlax (cuit au sel) et ses toasts
- ◆◆◆
- Choucroute de la mer
- Suprême de volaille au camembert et gratin dauphinois
- Pavé de cabillaud, beurre blanc et sa ratatouille
- ◆◆◆
- Tartelette aux pommes
- Crêpe normande et son salidou (caramel beurre salé)
- Teurgoule (riz au lait à la cannelle)

