

La Mouette Gourmande

Menu 18.90 €

Menu 18.90 €

Une entrée chaude ou froide ,
un plat chaud, un fromage et un dessert au choix
Le menu choisi sera le même pour chaque convive.

Entrées froides

- Coque croustillante de filet de poulet mariné sauce oignons doux, salade romaine aux amandes grillées
 - Bruschetta chiffonnade de Serrano et antipasti, Roquette au balsamique
 - Médaillon de boeuf au foie gras, compotée d'oignons et Pain fusette
- Saumon mariné à l'aneth, douceur d'agrumes, et ficoïde glaciale au balsamique

Entrées chaudes

- Filet de lieu à la dieppoise en aumônière
- Raviole de Gambas et saumon, croustillant feuilleté au sésame, sauce Chardonnay

Plats chauds « viande »

- Médaillon de veau, Tuile noisette, Sauce crème Chardonnay, gratin dauphinois
- Filet mignon de porc « cuisson basse t° » sauce Noilly, écrasé de pomme de terre, tomate rôtie au thym
- Suprême de pintade farce fine au foie gras, sauce vierge et fines herbes gratin dauphinois
- Millefeuille de canard confit en Parmentier, poêlée de champignons, sauce forestière

Plats chauds « poisson »

- Filet de dorade, haricots coco en « barigoule aux petit légumes », Sauce Muscadet
- Saumon à la ficelle mi cuit, mi fumé, écrasé de pomme de terre olives et citron

Fromage

- Crémier de chaume flambé au genièvre et ses croûtons
- « Fromage chaud pour six à huit personnes servi flambé »

Desserts

Trio de desserts

- « Tartelette aux fraises et ganache pistache, Merveilleux chocolat , Fondant framboise »
- « Merveilleux citron, Royal chocolat, Tarte tatin »

Pain compris

Trou Normand 0.95€

Sorbet pomme et verrine
« Hors Calvados »

Hors boissons et hors service

Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien
Tout changement entraîne une tarification à la carte.

La Mouette Gourmande

Menu 21.90 €

Menu 21.90 €

Une entrée chaude ou froide ,
un plat chaud, un fromage et un dessert au choix
Le menu choisi sera le même pour chaque convive

Entrées froides

- Duo de canard : Millefeuille de foie gras au pain d'épices et médaillon de confit de canard au foie gras, chutney d'oignons « rouges »
 - Saumon mi-cuit mi fumé aux herbes fraîches, sur un crémeux en deux saveurs et perles de soja
 - Canon de volaille à la poitrine rustique roulée au Serrano, fusette grillée et coulis pourpre
 - Éclair de la mer pétoncle et gambas, perles de yuzu sur tétragone
 - Carpaccio de boeuf fumé et salade de légumes de saison et pain fusette

Entrées chaudes

- Brochettes de gambas au kadaïf et tétragone, salpicon de légumes, coulis de tomates fraîches
- Ravioles de Gambas et saumon, croustillant feuilleté au sésame, sauce Petit Chablis

Plats chauds « viande »

- Médaillon de veau à la crème d'ail doux au Chardonnay, Fondant pomme de terre, pleurotes et Paris en persillade
 - Magret de canard grillé sur la peau, gratin dauphinois, Sauce vin rouge épicé au jus de veau
 - Suprême de pintade farce fine au vert, Sauce vierge, garni de gratin dauphinois et tomate provençale
- Confit d'agneau aux fruits secs « basse T », jus d'agneau au thym, légumes glacés au beurre et grenailles rôties
 - Burger de boeuf et poitrine paysanne, trappe fumé, garni de pommes « Pont neuf » roquette et sauce tartare

Plats chauds « poisson »

- Filet de bar poêlé, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et tomate rôtie au thym coulis de langoustine
- Filet de mullet, riz moelleux au paprika et salpicon de légumes, crème acidulée au citron confit

Fromages

- Crémier de chaume flambé au genièvre et ses croûtons
- « Fromage chaud pour six à huit personnes servi flambé »

Desserts

Trio de desserts

- « Tartelette aux fraises et ganache pistache, Merveilleux chocolat , Fondant framboise »
- « Merveilleux citron, Royal chocolat, Tarte tatin »

Ou

Dessert « individuel »

- Le Formidable au chocolat, crémeux de caramel
- Le Fantastique millefeuille fraise et crème mousseline vanille, coulis fruits rouges
- Le Bromélia : Ananas poêlé à la vanille, crémeux ananas et mousse caramel sur un biscuit daquois
 - Macaronnade framboise, crème pistache

Pain compris

Trou Normand 0.95€

Sorbet pomme et verrine
« Hors Calvados »

Hors boissons et hors service

Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien
Tout changement entraîne une tarification à la carte.

La Mouette Gourmande

Menu 25.90€

Menu 25.90 €

Une entrée chaude ou froide,
un plat chaud, un fromage et un dessert au choix
Le menu choisi sera le même pour chaque convive

Entrées froides

- Marbré de foie gras au « Coteaux du Layon », croustillant au pavot bleu
- Éclair de Homard bleu et Gambas, Perle de yuzu sur tétragone
- Trio de canard : Magret fumé cuit basse « T[°] », Médaillon de confit au foie gras, Millefeuille de foie gras au pain d'épices
- Brochette de gambas marinées sur un maki de légumes croquant et herbes fraîches
- Demi Homard de Chausey, ficoïde glaciale et vinaigrette homardine (supplément selon cour)

Entrées chaudes

- Nid croustillant de St Jacques sur un crémeux de céleri, sauce Noilly Prat
- Ravioles de langoustine et farce fine, finger au sésame, Sauce homardine

Plats chauds « viande »

- Filet de boeuf sauce Bordelaise aux échalotes, fondant de pomme de terre et croustillant de légumes anciens
- Pavé de veau, sauce au livarot, purée Crécy et chips de comté
- Aiguillette de canard grand veneur, confit de grenailles Sarladaise
- Confit d'agneau aux griottes basse t[°] dans son croustillant de filo, pomme de terre fondante à la crème
- Burger de boeuf et magret fumé, trappe, foie gras
garni de pommes « Pont neuf » roquette et sauce tartare

Plats chauds « poisson »

- Filet de bar poêlé sauce Chablis, risotto aux herbes et tomate confite
- Brochette de lotte à la Colonnata coulis d'étrille, Haricot de soja en barigoule

Fromages

- Crémier de chaume flambé au genièvre et ses croûtons
« fromage chaud pour six à huit personnes servi flambé »

Trio de desserts

- « Tartelette aux fraises et ganache pistache, Merveilleux chocolat, Fondant framboise »
- « Merveilleux citron, Royal chocolat, Tarte tatin »

Ou

Dessert « individuel »

- Le formidable au chocolat, crémeux de caramel
- Le fantastique millefeuille fraise et crème mousseline vanille, coulis fruits rouges
- Le Bromélia : Ananas poêlé à la vanille, crémeux ananas et mousse caramel sur un biscuit daquois
- Macaronnade framboise, crème pistache

Pain compris

Trou Normand 0.95€

Sorbet pomme et verrine
« Hors Calvados »

Hors boissons et hors service

Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien
Tout changement entraîne une tarification à la carte.

La Mouette Gourmande

Formule PRIVILEGE 55€00

Formule Privilège

19h00 à 20h00

Cocktail 6 pièces

Pétales et croustillants

- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette au Daikon
- Croustillant aux deux saumons

Brochettes

- Pique de poulet mariné
- Brochette de tomate confite et bille de Mozzarella
- Roulade jambon Serrano à l'aubergine grillée

Menu

20h30 à 0h00

Une entrée froide au choix,
Un plat chaud au choix, un fromage et un dessert au choix
Le menu choisi sera le même pour chaque convive

Entrées froides

- Eclair de la mer au tourteau et à la crevette, salade de saison
- Brochette de gambas aux petits légumes et riz moelleux saveur mer.
 - Médaillon de boeuf au foie gras, compotée d'oignons
- Bruschetta chiffonnade de Serrano et antipasti, Roquette au balsamique

Plats chauds « viandes »

- Brochette de magret de canard, Sauce crème Chardonnay, Gratin dauphinois
 - Filet mignon de porc, Sauce paysanne, Gratin dauphinois
- Suprême de pintade épicé au chorizo, sauce vierge, Gratin dauphinois
 - Confit de canard, sauce forestière, Gratin dauphinois

Fromage

- Camembert et salade verte

Desserts

Trio de dessert

« Merveilleux chocolat, Fondant framboise, Merveilleux citron, Tarte tatin »

Pain compris
Service compris
Vaisselle comprise
Livraison comprise

Formule sur une base de 100 personnes

Hors boissons

Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien
Nous ne prenons pas en charge les menus liés aux allergies et restrictions médicales
Tout changement entraîne une tarification à la carte