



MENUS GOURMANDIE PROPOSES

PAR NOS RESTAURATEURS

<u>Manoir d'Hastings</u>	<p>Kir Normand ou Poirino servi avec feuilleté Chaud Tripes de Saint Jacques, Coulis de betterave, crème Trilogie de Moules de Bouchot du Manoir, avec salade de moules dans un nid de verdure, terrine de la mer aux moules, crème brûlée aux moules, huile de colza fruitée aux noix Trou normand : sorbet pomme, granité cidre et calvados Le Baron de lapin farci au foie gras et Ris de veau, sauce vallée d'auge, mitonnée de légumes, cuits au bouillon de volaille, pommes Braytoise Plateau de fromages normands Tarte fine tiède de la Pommeraie, glace au caramel et confiture de lait</p>
<u>Au Marquis de Tombelaine</u>	<p>Cocktail Marquis, Cidre – Framboise – Calvados Mise en Bouche Veloute de Moules au safran Tournedos de lapereau au foie gras Croustillant de camembert Aumônière de pommes sauce caramel Cidre</p>
<u>Le Grilladin</u>	<p>Apéritif normand Surprise du chef Déclinaison de moules de bouchot Volaille en Gourmandie Fromages normands cuisinés Fiesta normande Cidre</p>
<u>La Couronne</u>	<p>Mousse de céleri aux moules de bouchot crème acidulée Suprême de poulet laqué au cidre farci aux pommes et andouille fumée Fromages normands Croustillant aux poires, glace pain d'épices</p>
<u>Bois Joli</u>	<p>Salade de foie de volaille au Pommeau Filet de lieu Jaune, julienne de carottes de Créances, moules de Bouchot sur tombée d'épinards Croustillant de Pont l'Evêque Gillot à la crème crue Pommes caramélisées au cidre et confiture de lait crémée Cocktail Bagnoles Palace : liqueur de fraises des bois - Bénédictine-Calvados-Poiré</p>
<u>Dormy House</u>	<p>Bénédictine nouvelle vogue Noix de saint Jacques grillées Légumes frits Soupe de moules au safran Alchimie de poulet fermier et lapin au coulis de foie gras Méli mélo de fromages et salade de St Romain Trilogie de verrines Dormy House Cidre de la Jonc marinière</p>
<u>Le Parc</u>	<p>Velouté de potiron et sa nage de moules de bouchot au réglisse Fricassée de volailles au cidre Camembert pommes et graines de lin Trilogie Sucrée : crème brûlée à la lavande, sorbet pommes, poires pochées cannelle et vanille Cidre – 1 verre et son amuse bouche surprise</p>

<p><u>Le Bois Chenu</u></p>	<p>Pommeau Soupe de moules à la crème d'Isigny Pintade à la crème de girolles Les fromages normands Tarte fine feuilletée aux pommes Cidre – 1 ballon</p>
<p><u>Le Relais Saint Louis</u></p>	<p>Kir percheron ou Pommeau de Normandie Marmite de moules vallée du perche ou Pâté de canard en croûte et ses deux confitures Suprême de pintadeau farci aux cagouilles de perche ou Filet de dorade à la plancha à la crème de girolles Trio de fromages fermiers de Normandie ou Brochette de chèvre au miel Feuillantine de pommes à la crème de beurre salé ou Gratin de poires et girolles au sabayon de calvados Cidre et Poiré à discrétion</p>
<p><u>Auberge du Beau Lieu</u></p>	<p>Soupe de potiron Crème de moules de bouchot safranée Tourte de lapin et foie gras Légumes du potager de Longmesnil Verrines de neufchâtel frais aux poires et confit de cerises Cidre et Poiré</p>
<p><u>L'Atelier Gourmand</u></p>	<p>Cocktail Normandy Garden Mise en Bouche : pétoncles flambées au pommeau Crème de moules et ses mini brunoises Râble de lapereau farci à l'andouille et camembert La ronde des fromages normands Trio pommes poires au caramel d'Isigny Cidre</p>
<p><u>Le Karroussel</u></p>	<p>Ti punch normand Farandole de Saint Jacques gratinées au pommeau Suprême de pintade farcie sauce vallée d'auge Surprise normande Tiramisu minute à la pomme Cidre - Poiré</p>
<p><u>La Table d'Oscar</u></p>	<p>Quand la Gourmandie rencontre l'Alsace Dégustation de Crémant d'Alsace et petite verrine normande Cassolette de moules de Bouchot de Normandie au vin blanc Poularde normande au vin blanc Livarot flambé au Marc de Gewurztraminer Cidre et dégustation de vins d'Alsace</p>
<p><u>Le Dauphin</u></p>	<p>Cocktail normand Mise en bouche du moment Dos de cabillaud aux moules et aux délices normands Fricassée de volailles fermières Plateau de fromages de l'Orne Tarte paysanne façon grand-mère Poire prestige de M. Olivier</p>
<p><u>Le Victoria</u></p>	<p>Kir normand Mousse de foie gras de canard tranché aux figues Coquelet rôti au miel pommes glacées et cidre fermier Cœur de la Ferme Dumesnil juste tiédi Moelleux au chocolat et compote de pomme acide</p>
<p><u>Pierrot l'Hippocampe</u></p>	<p>Cocktail Normandise Verrine de fromage frais et saumon fumé aux herbes Montgolfière de moules de bouchots et bulots Fricassée de volaille normande au cidre Douceur au fromage blanc et fruits rouges Cidre brut de l'Hermitière</p>

