

# Menu à 47 € *Boissons comprises*

*Kir ou Ricard, bière pression, whisky ou cocktail uniquement avec mises en bouche*

~~~~~  
*Salade Norway (saumon froid et saumon fumé sur salade)*

~~~~~  
*Brîoches maison sur salade, sauce Maroilles*

~~~~~  
*Trou Normand Glace citron et vodka ou autre selon votre goût*

~~~~~  
*Emincés de volaille à l'estragon*

*Ou*

*Rôti de bœuf aux saveurs de Provence.*

*Ou*

*Gigot d'agneau au romarin*

*tous les plat sont servie avec gratin dauphinois et son panels de légumes*

~~~~~  
*Le fromager gourmand (supplément de 5€ /pers)*

*Salade de chèvre chaud (supplément de 5€ /pers)*

~~~~~  
Gâteau personnalisier selon votre réception :

*Délice de la forge (entremet chocolat noir et blanc)*

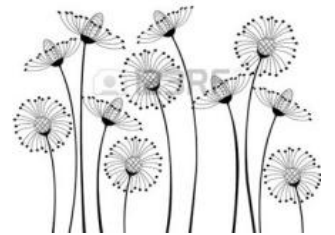
*Royal Chocolat (mousse chocolat noir praliné craquant)*

*Fraisier ou Framboisier*



Vin blanc : entre deux mers

*choix unique  
avant réception*



Vin rouge de notre sélection



*café avec le dessert.*

*Vin blanc / vin rouge et Eau sont servis à discrétion*

*1 bouteille pour 4 convives.*

*Jus d'orange et coca cola servie sur demande au pichet.*

*. vous désirez ramener votre champagne.*

*Droit de bouchon 5 € par bouteille servie.*

*Autres boissons servies pendant le repas ou toutes autres boissons servies après le repas sont à payer en supplément par le demandeur*