Plateau festif pour 2 personnes N°3

2 Palourdes farcies façon grand-mère.
2 Filets de turbot au champagne et girolles.
2 Magrets de canard crème de foie gras.
2 Mousses au chocolat de noël, cœur framboise.
100 g de Truffes au chocolat noir "maison"

Prix: 72 € poisson <u>ou</u> viande 84 € poisson <u>et</u> viande

Plateau gourmandise pour 2 personnes N°4

2 Ravioles de homard, crème de cognac. 2 Pavés de bar sauvage aux écailles de st jacques, crème de piment d'Espelette.

2 Mignons de sanglier en croûte, sauce grand veneur.
2 Buchettes caramel au beurre salé.
100 q de Truffes au chocolat noir "maison"

Prix: 80 € poisson <u>ou</u> viande 94 € poisson <u>et</u> viande

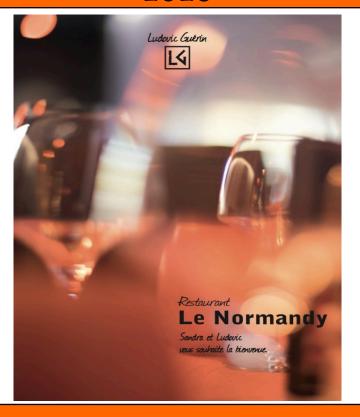
Plateau délice pour 2 personnes N°5

2 Salades gourmandes Le Normandy.
2 Duos de homard et st jacques, crème de crustacés, ananas rôti.
2 Filets de bœuf aux morilles.
2 "Extrêmement exotiques " mangue passion.

Prix: 82 € poisson <u>ou</u> viande 100 € poisson et viande

100 q de Truffes au chocolat noir "maison"

Nos produits de fête à emporter 2023



Restaurant Le Normandy

02 40 15 49 83
contact@restaurant-lenormandy.com
www.restaurant-lenormandy.com

Nos produits sont faits "maison" et fabriqués au restaurant.

Nos produits "Terre et Mer"

Terrine de foie gras de canard mariné au Layon. 1	4€ les 100g
Saumon fumé "maison" et tranché "main".	8€ les 100g
Palourdes farcies façon ma grand-mère (12 pièces).	11€
Salade gourmande Le Normandy.	13€ la pièce
Raviole de homard, crème de cognac.	14€ la pièce
Pétoncles et crevettes gratinées sur fondue de poireaux	
sauce safran.	10€ la pièce
Tarte fine aux escargots beurre persillé.	10€ la pièce

Nos poissons et crustacés

Pave de dar sauvage aux écames de st jacques,	
crème de piment d'espelette.	18€ la pièce
Duo de homard et st jacques,	
crème de crustacé, ananas rôti.	19€ la pièce
Escalope de lotte à l'armoricaine.	16€ la pièce
Filet de turbot au champagne et girolles.	17€ la pièce

Nos viandes

Filet de bœuf aux morilles.	19 € la pièce
Magret de canard à la crème de foie gras.	17€ la pièce
Mignon de sanglier en croûte, sauce grand veneur.	18 € la pièce
Suprême de perdreaux au cidre et pommes fruits.	16 € la pièce
Confit de cuisse de canard.	12 € la pièce

Nos desserts et mignardises

Fondant chaud au chocolat.	6€ la pièce
Tarte fine à l'ananas.	6€ la pièce
Mousse au chocolat de noël,	
cœur framboise, éclat d'ananas.	6€ la pièce
Buchettes caramel au beurre salé.	6€ la pièce
"Extrêmement exotique " mangue passion.	6€ la pièce
Truffes au chocolat noir.	6 € les 100g

Plateau Apéritif chic à 56€

4 Toasts de foie gras
4 Toasts de saumon fumé
4 Verrines crabe avocat
4 Fraîcheurs de chèvre
Aux figues

+ 1 Bouteille de Champagne brut ou rosé

Plateau Apéritif des îles à 29€

4 Toasts de foie gras
4 Toasts de saumon fumé
6 Accras
6 Calamars frits

+ 1 Bouteille de Planteur artisanal

<u>Plateau plaisir pour 2 personnes N°1</u>

150 g de Terrine de foie gras de canard mariné au Layon 150 g de Saumon fumé "maison" et tranché "main". 2 Confits de cuisse de canard.

2 fondants au chocolat.

100 g de Truffes au chocolat noir "maison" 1 bouteille de Layon

Prix : 68 €

<u>Plateau scintillant pour 2 personnes N°2</u>

2 Pétoncles et crevettes gratinées sur fondue de poireaux, sauce safran.

2 Escalopes de lotte à l'armoricaine.

2 Suprêmes de perdreaux au cidre et pommes fruits.

2 Tartes fine à l'ananas.

100 g de Truffes au chocolat noir "maison"

Prix: 70 € poisson <u>ou</u> viande 82 € poisson <u>et</u> viande