



La Mouette Gourmande

MENU à 24,84€

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

- Boeuf fumé et petits légumes façon Niçoise, salade de chou japonais aigre doux et gomasio
- Tartare de saumon aux agrumes, crème acidulée au citron confit et fines herbes
- Médaillon de boeuf au foie gras, compotée d'oignons, salade d'herbes
- Brochette de patate douce croustillante et compotée de banane plantain au curry, salade d'herbes fraîches au confit de balsamique

Entrées chaudes

- Aiguillette de volaille au Whisky, Confit d'aubergine Zaatar et salade d'herbes fraîches
- Croustillant de gambas, salpicon de légumes, coulis de tomates fraîches

Plats chauds « viande »

- Ballottine de pintade et farce fine champignons et lard paysan, sauce cardamome noire
- Filet mignon de cochon marinade au thym, cuit basse T°, sauce crème aux fines herbes de saison
- Parmentier de confit de canard, salade du moment
- Confit de boeuf, sauce carbonnade « Bière de Jullouville »

Garnitures au choix « viande »

- Fondant de pomme terre au chorizo
- Fondant de pomme terre au lard paysan
- Fondant de pomme terre aux champignons
- Fondant de pomme terre au citron confit et huile d'olive

Fromage

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

Desserts

Trio de desserts
Trois desserts au choix

- Tartelette au confit de fraise et crème d'Isigny - Royal chocolat - Passion fruité - Fondant framboise
- Merveilleux citron - Caramelis - Tartelette framboises et ganache pistache
- Craquelin noisettes - Macaron vanille, framboise - Opera rocher noisette

Trou Normand 1.60€

Sorbet pomme et verrine
« Hors Calvados »

Les différentes salades et herbes seront amenées à être modifiées selon les saisons
Hors boissons et hors service, hors pain, hors vaisselle
Tous les menus sont fait maison
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien
Tout changement entraîne une tarification à la carte.

Toutes les configurations sont possible
Avec ou sans entrée, et bien d'autres possibilités pour votre menu
Demandez votre devis sur rendez-vous

www.lamouettegourmande.com



La Mouette Gourmande

MENU à 27.97€

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

- Éclair de la mer : St Jacques granvillaise et chair de tourteau, crème montée citron vert sur salade roquette
- Trio de canard : Magret fumé cuit basse « T^s », Médaille de confit au foie gras, Millefeuille de foie gras au pain d'épices
- Brochette de gambas marinées sur un maki aux légumes croquants et herbes fraîches
- Saumon mi-cuit mi fumé aux herbes fraîches, sur un crémeux en deux saveurs
- Demi Homard de Chausey, ficoïde glaciale et vinaigrette homardine (supplément 12€)

Entrées chaudes

- Cassolette Granvillaise « poissons et coquillages de nos côtes », fumet parfumé et crème légère
- Ravioles de Gambas et saumon, croustillant feuilleté au sésame, sauce Petit Chablis

Plats chauds « viande »

- Médaille de veau « basse T^s », Sauce au Chardonnay et épices parfumées
- Magret de canard grillé mi fumé, Sauce vin rouge épicées au jus de veau
- Suprême de poulet fermier, Sauce terroir normand « cidre et calvados »
- Confit d'agneau aux fruits secs « basse T^s », jus d'agneau au thym

Plats chauds « poisson »

- Filet de bar poêlé au sel d'algues marines, sauce crème écume des mers
- Dos de cabillaud ou lieu jaune et salpicon de légumes, crème acidulée au citron confit

Garnitures au choix « viande et poisson »

- Fondant de pomme terre au chorizo
- Fondant de pomme terre au lard paysan
- Fondant de pomme terre aux champignons
- Fondant de pomme terre au citron confit et huile d'olive

Fromages

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

Desserts

Trio de desserts
Trois desserts au choix

- Tartelette au confit de fraise et crème d'Isigny - Royal chocolat - Passion fruité - Fondant framboise
- Merveilleux citron - Caramelis - Tartelette framboises et ganache pistache
- Craquelin noisettes - Macaron vanille, framboise - Opera rocher noisette

Trou Normand 1.60€

Sorbet pomme et verrine
« Hors Calvados »

Les différentes salades et herbes seront amenées à être modifiées selon les saisons
Hors boissons et hors service, hors pain, hors vaisselle
Tous les menus sont fait maison
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien
Tout changement entraîne une tarification à la carte.

Toutes les configurations sont possible
Avec ou sans entrée, et bien d'autres possibilités pour votre menu
Demandez votre devis sur rendez-vous

www.lamouettegourmande.com



La Mouette Gourmande

MENU à 34.45€

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
- Filet de bar poché sauce tartare, Salade de wakamé sur un palet de riz japonais
- Tartare saumon et Grosse crevette au citron vert, lit de petit épeautre et fines herbes, vinaigrette passion
- Demi Homard de Chausey, ficoïde glaciale et vinaigrette homardine (supplément 12€)

Entrées chaudes

- Cassolette de ris de veau aux morilles, feuilleté croustillant au sésame
- 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 en marinade rustique, carotte confite, Sauce au poivre du Sichuan
- Grenadin de veau grillé et cuit basse t°, voile croustillante, sauce crème au chablis
- Aiguillette de canard salpicon d'olives noires, câpres et poitrine fumée au jus de veau
- Carré d'agneau grillé et étuvé dans son jus, jus d'agneau au thym, tomates confites
- Suprême de Pintade, farce fine au foie gras, jus de volaille au poivre sauvage, voile aux épices

Plats chauds « poisson »

- Filet de bar poêlé sauce Chablis, niçoise de légumes aux herbes fraîches
- Filet de Turbo étuvé à la badiane, sauce safrané, toast de campagne et tapenade d'olive noire

Garnitures au choix « viande et poisson »

- Fondant de pomme terre au chorizo
- Fondant de pomme terre au lard paysan
- Fondant de pomme terre aux champignons
- Fondant de pomme terre au citron confit et huile d'olive

Fromages

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

Desserts

Trio de desserts
Trois desserts au choix

- Tartelette au confit de fraise et crème d'Isigny - Royal chocolat - Passion fruité - Fondant framboise
- Merveilleux citron - Caramelis - Tartelette framboises et ganache pistache
- Craquelin noisettes - Macaron vanille, framboise - Opera rocher noisette

Trou Normand 1.60€
Sorbet pomme et verrine
« Hors Calvados »

Les différentes salades et herbes seront amenées à être modifiées selon les saisons
Hors boissons et hors service, hors pain, hors vaisselle
Tous les menus sont fait maison
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien
Tout changement entraîne une tarification à la carte.

www.lamouettegourmande.com