



La Mouette Gourmande

MENU à 24.84€

A EMPORTER

Sur commande 72h avant

- Une entrée chaude ou froide,
- un plat chaud,
- 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

Desserts

Trio de desserts
Trois desserts au choix

Fantastique Mangue-coco, Tarte tatin, Merveilleux citron, Tartelette Royal chocolat, Caramelis,
Craquelin noisettes, Opera rocher noisette,
Tartelette aux fraises et crème fouetté d'Isigny vanille, Tartelette aux framboise et ganache pistache

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

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€

A EMPORTER

Formule sans service

- Une entrée chaude ou froide,
- un plat chaud,
- 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[°] », 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

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[°] », 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 »

Plats chauds « poisson »

- Filet de bar poêlé au sel d'algues marines, sauce crème écume des mers

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

Desserts

Trio de desserts
Trois desserts au choix

Fantastique Mangue-coco, Tarte tatin, Merveilleux citron, Tartelette Royal chocolat, Caramelis,
Craquelin noisettes, Opera rocher noisette,
Tartelette aux fraises et crème fouetté d'Isigny vanille, Tartelette aux framboise et ganache pistache

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