

« *La Ferme de Saint- Humbert* »

La Grange Dimière 2025

MENU à *79 Euros*

Il se compose de verrines et de mises en bouche, d'une **entrée** servie à table, d'un plat, d'un plateau de fromages suivi d'une farandole de desserts en buffet.

*Duo de Saumon Fumé Maison et Tartare avec sa mousse à la Ciboulette, ou
Cassolette Dieppoise (Sole, Noix de Saint Jacques, Moule), ou
Feuilleté de ris de veau à l'Ancienne, ou
Coquille St Jacques ou
Médaille de Foie Gras et sa confiture de Figue, ou
Dos de Cabillaud et sa sauce beurre blanc*

?

*Magret de canard au miel et pain d'épices, ou
Filet de bœuf aux Morilles, ou
Médaille veau poêlé servi rosé Crème au Maroilles, ou
Filet de Veau aux Girolles, ou
Suprême de Pintade rôti et sa Pêche aux Airelles*

?

Tous nos plats chauds sont servis avec 3 garnitures de légumes :

*Purée de Patates douce ou Timbale de Pomme de terre à l'ail,
Flan de courgettes au comté et Poêlée de légumes.*

?

Plateau de fromages de nos régions et Méli - Mélo de Salade

?

La farandole de desserts

Option: Trou Normand (sorbet et alcool au choix) à 2.50€ par personne

Les boissons comprises dans votre menu: soupe champenoise (apéritif), vin blanc, vin rouge , bière pression, coca-cola, jus d'orange, eau plate et gazeuse ainsi que le café.

Les vins sont servis à discrétion pendant le repas et tout au long de votre soirée.
Toutes les autres boissons pourront être ramenées par vos soins sans droit de bouchon.

Le service vous est proposé jusqu' **5h00 du matin**, la préparation de vos tables en nappage tissu blanc et le nettoyage de la salle par nos soins.

TARIF 2025 TVA 10% - PRIX NET TTC (dont TVA au taux légal en vigueur)