

RESTAURANT LES 3 CANARDS

Menu de groupe à 33 euros

Ou 42 euros avec les boissons

Apéritif (kir ou punch au gingembre), amuses-bouches, vin (25 cl / personne) et café

Composez un menu unique pour le groupe

Entrée (choix unique pour tout le groupe)

Salade de saumon fumé maison ou
Salade de magret de canard fumé ou
Feuilleté d'escargot à la crème d'ail et ciboulette et sa petite salade ou
Gratin de fruit de mer et noix de St Jacques ou
Chausson de pâté chaud de canard, sauce forestière et petite salade de saison

Plat (choix unique pour tout le groupe)

Grenouilles (320g) à la persillade ou
Filet de canard au poivre vert de Madagascar ou
Filet de canard au confit d'oignon et aux zestes d'orange ou
Caille aux raisins, sauce Porto ou
Poulet fermier à la crème et aux champignons ou
Coquelet aux écrevisses ou
Gigot d'agneau en chemise d'ail et son jus de thym ou
Tourte de saumon au blanc de poireau et champignons, sauce crustacé ou
Daurade Royale aux agrumes et son riz parfumé au lait de coco

Fromage et dessert (voir carte des desserts, les gâteaux pouvant être présentés avec artifices pour anniversaire)

Prestations supplémentaires:

Droit de bouchon sur chaque bouteille apportée par le client.....7 euros
Trou Normand (1 boule de glace à la pomme + calvados).....5 euros/personne
Nappage.....2 euros/personne