

MENUS GROUPES SERVIS A L'AILE - Restaurant du Casino de Luc sur Mer
Ouvert du lundi midi au dimanche soir
De 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30 (22h les vendredis, samedis et veilles de jours fériés)
Tél : 02.31.97.32.19

Le choix du menu (identique pour l'ensemble des convives) est à préciser **3 SEMAINES** avant la manifestation

FORMULE SELECTION 57.00 € TTC par personne	FORMULE DECOUVERTE 47.00 € TTC par personne	FORMULE TRADITION 37.00 € TTC par personne
<p>Coupe de Champagne (1 verre / pers) 3 canapés froids</p> <p align="center">*****</p> <p>Marbré de Foie Gras de canard et magret fumé maison, brioche tiède ou Brochette saumon/ gambas flambée au Whisky, risotto crémeux ou Aumônière de saumon fumé, crabe des glaces, guacamole et agrumes</p> <p align="center">*****</p> <p>Carré d'agneau en persillade, aligot au camembert, jus corsé à l'ail ou Filet de bar rôti, écrasé de pommes de terre, craquant de légumes, sauce vierge ou Traditionnel filet de bœuf, sauce madère</p> <p align="center">*****</p> <p>Assiette de fromages normands et salade</p> <p align="center">*****</p> <p>Royal 3 chocolats ou Entremets normand ou Framboisier (génoise et crème mousseline)</p> <p align="center">*****</p> <p>Boissons Vins* Rouge, Blanc ou Rosé Eau plate Café</p>	<p>Coupe de Blanc de Blanc (1 verre / pers) 3 canapés froids</p> <p align="center">*****</p> <p>Alliance entre Terre/Mer magret et saumon fumé, foie gras maison ou Millefeuille normand (andouille et champignons), crémeux camembert ou Eventail de saumon fumé par nos soins, crème citronnée, cœur de mesclun</p> <p align="center">*****</p> <p>Contre filet rôti, galette de pommes de terre et flan de légumes ou Médaille de veau basse température, crème aux cèpes, garniture du moment ou Pavé de dos de cabillaud, écume beurre au Champagne, croquant d'asperges et tian de légumes</p> <p align="center">*****</p> <p>Bavarois poires chocolat ou Soupe de kiwis, éclats de meringue, sorbet citron ou Opéra, tuile amandes</p> <p align="center">*****</p> <p>Boissons Vins* Rouge, Blanc ou Rosé Eau plate Café</p>	<p>Kir Vin Blanc (1 verre / pers) 2 canapés froids</p> <p align="center">*****</p> <p>Vol au vent aux fruits de mer ou Œuf poché, crème lardons, fraicheur de mesclun ou Cocktail de crevettes aux agrumes</p> <p align="center">*****</p> <p>Confit de canard, pommes sarladaises ou Suprême de volaille sauce normande, écrasé de pommes de terre ou Aile de raie, sauce dieppoise et pommes vapeur</p> <p align="center">*****</p> <p>Cœur fondant chocolat, crème anglaise ou Douceur aux fraises des bois ou Entremets normand aux pommes caramélisées</p> <p align="center">*****</p> <p>Boissons Vins* Rouge, Blanc ou Rosé Eau plate Café</p>

* compter une bouteille de vin pour 4 personnes

Pour les menus à 37€ et 47€, possibilité de fromages et salade avec supplément de 4.00 € TTC /personne