

Nos Menus

Pour réveiller vos papilles et savourer un bon repas, notre Chef a élaboré des menus gourmands et prestigieux

Menu Clignou

Cocktail Port Aux Perches et ses canapés froids

Assiette du Chasseur

Jambonnette de dinde sauce du Chef,
Délice de pommes de terre et ses légumes frais

Duo de Fromages sur Mesclun au vinaigre de noix

Gourmandise du Capitaine et son café

1 bouteille de Vin rouge et 1 de rosé pour 6 personnes

Eau minérale à discrétion

Menu Gourmet

Apéritif Port aux Perches et craquottes

Feuilleté au saumon et sa sauce mayonnaise maison

Jambonnette de dinde sauce du chef,
délice de pommes de terre et ses légumes frais.

Tarte normande et sa crème anglaise

Café ou thé

1 bouteille de rouge et 1 de rosé pour 8 personnes

Eau plate à discrétion

Option fromage : brie sur Mesclun +2€/pers

Option possible :

Vin à discrétion: +3,50 €/pers

Sur tous nos menus (sauf enfant), vin à discrétion pendant le repas

Menu Prestige

Cocktail Port Aux Perches et ses amuses-bouches

Assiette du Chasseur

Paleron de Veau sauce du chef,
Délice de pommes de terre et ses légumes frais

Brie sur salade au vinaigre de noix

Cabaret de plaisirs sucrés
Café

1 bouteille de Vin supérieur rouge et 1 de rosé pour 4 personnes

Eau plate à discrétion

Menu Excellence

Coupe de champagne, amuses-bouches chauds et froids

Foie gras maison, pain d'épices ou pain aux fruits et Chutney du chef

Quasi de Veau avec sa sauce du Chef
Délice de pommes de terre et ses légumes frais

Duo de fromages sur mesclun au vinaigre de noix

Café Gourmand

1 bouteille de Vin rouge, rosé et blanc
sélections du caviste pour 4 personnes

Carte des vins à disposition

Eau plate et pétillante à discrétion

Menu Enfants (- 12 ans)

Cocktail de jus de fruits et craquottes

Assiette de charcuterie et crudités

Steak haché et délice de pommes de terre (à bord du Clignon)
ou Steak haché frites (en salle)

Gourmandises du Matelot