
Nos menus

Menu du Val

Au choix :

Le foie gras de canard et son toast brioché,
chutney de pommes épicé

Ou

L'assiette de saumon, crème de curcuma et ses toasts
(Fumé, mariné, rillettes, en roulé aux petits légumes)

Ou

Le risotto aux cèpes, corolle de jambon de parme
et copeaux de parmesan

Ou

Le croustillant de langoustine aux petits légumes

Le suprême de pintade moelleux, sauce au mendiant
Printanière de légumes

Ou

Le faux filet rôti sauce forestière, gratin dauphinois

Ou

Le médaillon d'agneau au romarin,
tian de légumes du soleil

Ou

L'arlequin de saumon et sa crème d'algue,
risotto aux asperges vertes

L'assiette de fromages affinés de Normandie

Bavarois « Normandie » aux pommes flambées
et caramel au beurre salé

Ou

Le bavarois aux fruits rouges

Ou

La douceur au chocolat blanc sur son croquant à l'amande

Ou

Le buffet des desserts

Café et mignardises

Compris par personne assortiment de 3 petits pains

Nappage & serviettes en tissu blanc

Vaisselle, couvert, verrerie*

Présence du personnel pendant 8 heures de 16h00 à 00h00

Au-delà de 00h00 en heures supplémentaires

Voir condition de ventes

52€ ttc / pers avec dessert à l'assiette - tva 7% incluse

55€ ttc / pers avec buffet des desserts - tva 7% incluse

Menu de la Côte

Au choix :

Mise en bouche

Petit œuf cocotte en parisienne

Ou

Tartare de saumon aux agrumes

La Terrine de rouget à l'anis étoilé

Ou

Escalope de saumon poêlée, compoté de poireaux aux épices

Ou

Cassolette de ris de veau aux cèpes sauce vigneronne

Ou

Salade de filets de cailles et magret fumé
soupon de balsamique

Le granité de clémentine en nage champenoise

Ballotin de lapereau farci légumes rôtis à l'estragon
et marmiton de pomme boulangère

Ou

La souris d'agneau braisée au miel et romarin

Garniture bayaldi

Ou

Baronnet de Pigeonneau farci aux Morilles

Tatin d'endives au jus d'orange

Ou

Le filet de perche au sabayon safrané

Pilaf de céréale

L'assiette de fromages affinés de Normandie

Bavarois « Normandie » aux pommes flambées

et caramel au beurre salé

Ou

Le bavarois aux fruits rouges

Ou

La douceur au chocolat blanc sur son croquant à l'amande

Ou

Le buffet des desserts

Café et mignardises

Compris par personne assortiment de 3 petits pains

Nappage & serviettes en tissu blanc

Vaisselle, couvert, verrerie*

Présence du personnel pendant 8 heures de 16h00 à 00h00

Au-delà de 00h00 en heures supplémentaires

Voir condition de ventes

60€ ttc / pers avec dessert à l'assiette - tva 7% incluse

63€ ttc / pers avec buffet des desserts - tva 7% incluse

Nos menus / suite

Menu Vieille Ferme

Au choix :

- La terrine de turbot marbré aux herbes du jardin
Ou
Le foie gras de canard, toasts briochés et chutney de figue
Ou
Le millefeuille croustillant de bar et caviar d'aubergine
Ou
Le pressé de canard et foie gras aux légumes pot au feu

- La cassolette d'escargots aux cèpes et girolles
Ou
Le fondant de homard au velouté de crustacés
Ou
Le croustillant de langoustines aux petits légumes
Ou
La croustade du terroir aux asperges vertes

Le granité de pommes au calvados de pays

Le magret de canard émincé aux fruits rouges
wok de légumes oubliés
Ou

Le filet de bœuf rôti sauce foie gras,
poêlés de girolles persillées
Ou

Le filet mignon de veau lardé de jambon de parme,
écrasée de vitelotte à l'ancienne
Ou

Le turbot doré, velouté d'oseille et purée
d'artichaut aux olives

Le buffet de fromages affinés de Normandie

Desserts sur présentoir

Le buffet des desserts

Café et mignardises

Compris par personne assortiment de 3 petits pains
Nappage & serviettes en tissu blanc
Vaisselle, couverts, verrerie*
Présence du personnel pendant 8 heures de 16h00 à 00h00
Au-delà de 00h00 en heures supplémentaires
Voir condition de ventes
75€ ttc / pers avec buffet des desserts - tva 7% incluse

La Vieille Ferme

Hostellerie de Charme
Restaurant - Réceptions - Traiteur - Séminaires

23, rue de la Mer - Mesnil-Val Plage - 76910 Criel sur Mer
Tél. +33 (0)2 35 86 72 18 - Fax : +33 (0)2 35 86 12 67
resa@vieille-ferme.net - www.vieille-ferme.net

Prendre le temps de vivre autrement, à 300 mètres de la mer...
