

Menus Lunch & Diner 2024



LA TAVERNE
Table de Caractère

Menu à 23.00 €	Menu à 30.00 €
<p>Melon serrano <i>(Selon saison juin à août)</i></p> <p>Pané de camembert Normand <i>(Tomates, salade, pommes, fromage pané)</i></p> <p>Salade caesar <i>(Poulet, croûtons, tomates sauce Caesar)</i></p> <p>••●••</p> <p>Poulet à la normande <i>(Gratin de pommes de terre)</i></p> <p>Filet de poisson, beurre citronné <i>(Selon pêche du jour. Avec son riz basmati)</i></p> <p>Emincé de bœuf <i>(Et ses frites maison)</i></p> <p>••●••</p> <p>Assiette de 3 fromages Normand (+4€)</p> <p>••●••</p> <p>Royal chocolat Tarte fine aux pommes Panna cotta à la vanille <i>(Avec son coulis de fruits rouges)</i></p>	<p>Foie gras <i>(Selon disponibilité. Foie gras français, ~70g avec son chutney.)</i></p> <p>Trilogie de Saumon</p> <p>Assiette de fruits de mer <i>(Langoustine, crevette, bulots)</i></p> <p>••●••</p> <p>Pièce du boucher <i>(Gratin de pommes de terre, sauce poivre vert)</i></p> <p>Jarret braisé au four <i>(Et ses frites maison)</i></p> <p>Filet de Cabillaud nacré sur peau <i>(Avec son riz basmati et sa crème chorizo)</i></p> <p>••●••</p> <p>Assiette de 3 fromages Normand (+4€)</p> <p>••●••</p> <p>Tiramisu au café Cœur coulant chocolat <i>(Avec sa crème Anglaise)</i> Tarte tatin <i>(Avec sa crème fleurette)</i></p>

Menu Allergène : (Uniquement pour régimes spéciaux et allergènes : Végétarien, Végane, Lactose, Gluten)

Menu Allergènes à 23.00 €	Menu Allergènes à 30.00 €
<p>Assiette crudité <i>(Salade, Tomates, mais)</i></p> <p>••●••</p> <p>Duo de Galettes panées de légumes <i>(Carottes, poireaux, petits pois, pommes de terre servies avec ses haricots)</i></p> <p>••●••</p> <p>Salade de fruits frais <i>(Fruits frais selon saison)</i></p>	<p>Assiette de fruits de mer <i>(Langoustine, crevette, bulots)</i></p> <p>Assiette crudité <i>(Salade, Tomates, mais)</i></p> <p>••●••</p> <p>Duo de Galettes panées de légumes <i>(Carottes, poireaux, petits pois, pommes de terre servies avec ses haricots)</i></p> <p>Filet de Cabillaud nacré sur peau, <i>(Avec son riz basmati et sauce végétale)</i></p> <p>••●••</p> <p>Salade de fruits frais <i>(Fruits frais selon saison)</i></p>

1 - Forfait boisson 5.00€/pers	2 - Forfait boisson 7.00 €/pers	3 - Forfait boisson 9.50 €/pers
<p>Bière blonde licorne 0.25 cl</p> <p>OU</p> <p>Vin blanc d'Alsace Edelzwicker 12 cl</p> <p>OU</p> <p>Vin rouge du pays D'oc merlot 12 cl</p> <p>+</p> <p>Café</p>	<p>+</p> <p>Kir de la taverne ou Kir normand <i>(Vin blanc d'Alsace et sa crème de cassis)</i> <i>(Cidre normand de la ferme de Billy et crème de cassis)</i></p> <p>+</p> <p>Bière blonde licorne 0.25 cl</p> <p>OU</p> <p>Vin blanc d'Alsace Edelzwicker 12 cl</p> <p>OU</p> <p>Vin rouge du pays D'oc merlot 12 cl</p> <p>+</p> <p>Café</p>	<p>Flammekuche apéritif <i>(Lardons, oignons, crème, emmental. 1 pour 6 pers.)</i></p> <p>+</p> <p>Kir de la taverne ou Kir normand <i>(Vin blanc d'Alsace et sa crème de cassis)</i> <i>(Cidre normand de la ferme de Billy et crème de cassis)</i></p> <p>+</p> <p>Bière blonde licorne 0.25 cl</p> <p>OU</p> <p>Vin blanc d'Alsace Edelzwicker 12 cl</p> <p>OU</p> <p>Vin rouge du pays D'oc merlot 12 cl</p> <p>+</p> <p>Café</p>

Menu groupes servis pour 15 personnes minimum (Choix des plats et nombres de convives 10 jours avant)

Aucun changement sur place ne pourra être effectué. Pas de panachage possible dans les plats et menus. (Vôtres choix d'entrée, plat et dessert doivent être identiques pour tous vos convives. Idem pour le menu allergène).

Pour les régimes spéciaux : Les allergènes pris en compte dans la proposition de menu allergènes sont uniquement (**Végétarien, Végan, Lactose, Gluten**), Tous les autres allergènes ne pourront pas et pris en compte et aucun changement de plat ne pourra intervenir sur place du a des allergènes. Merci de nous indiquer précisément le nombre et la liste des allergènes.