Plateau **scintillant** pour 2 personnes N°2

2x 12 pièces de palourdes farcies
2 duos de homard breton et st jacques au Layon
2 suprêmes de perdreaux crème de foie gras
2 Verrines façon mont blanc praliné myrtille
100 g de Truffes au chocolat noir "maison"
Prix : 66 € poisson ou viande
78 € poisson et viande

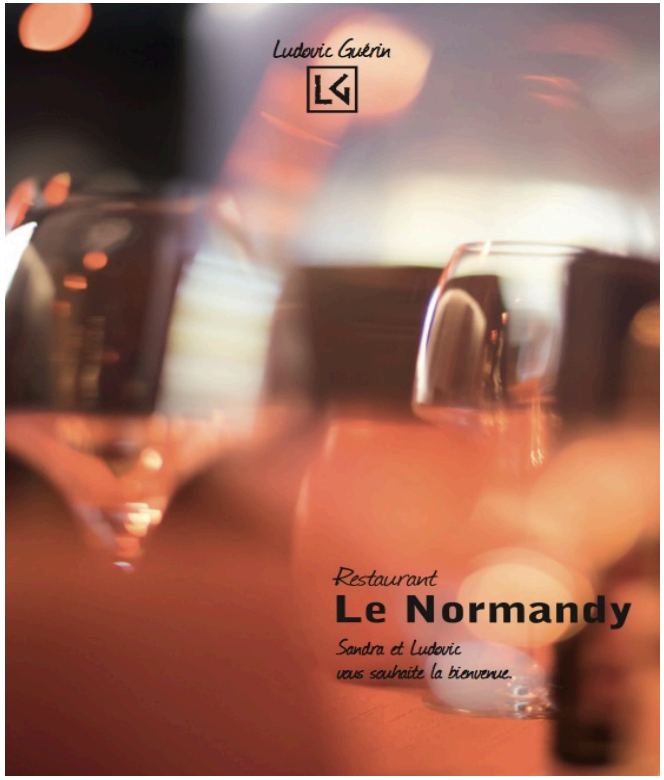
Plateau **festif** pour 2 personnes N°3

2 duos de lotte et de st Jacques en carpaccio
2 St Pierre aux écrevisses
2 filets de bœuf aux morilles
2 craquelins de caramel au beurre salé
100 g de Truffes au chocolat noir "maison"
Prix : 68 € poisson ou viande
80 € poisson et viande

Plateau **gourmandise** pour 2 personnes N°4

2 homards et pétoncles aux asperges vertes et morilles
2 pavés de bar aux morilles
2 Mignons de cerf sauce grand veneur
2 buchettes de noël aux fruits rouges
100 g de Truffes au chocolat noir "maison"
Prix : 73 € poisson ou viande
85 € poisson et viande

Nos produits de fête à emporter 2020



Restaurant Le Normandy

02 40 15 49 83 contact@restaurant-lenormandy.com
www.restaurant-lenormandy.com

Livraison possible à partir de 40€
à Saint Nazaire, La Baule, Pornichet et Nantes.

Nos produits sont faits "maison" et fabriqué au restaurant.

Nos produits "Terre et Mer"

Terrine de foie gras de canard mariné au Layon	10.50 € les 100g
Saumon fumé "maison" et tranché "main"	7.00 € les 100g
Palourdes farcies facon ma grand-mère (12 pièces)	10 €
Homard breton et pétoncles aux asperges vertes et morilles	15€ la pièce
Duo de lotte et st jacques en carpaccio vanille, mangue	12€ la pièce
Millefeuille de saumon fumé et crabe aux fines herbes	11€ la pièce
Foie gras de canard et son pain d'épices	12€ la pièce

Nos poissons et crustacés

Pavé de bar de ligne, crème de homard	16 € la pièce
Escalope de lotte aux girolles	14 € la pièce
Duo de homard breton et st Jacques au Layon	15 € la pièce
Filet de St Pierre aux écrevisses	13 € la pièce

Nos viandes

Suprêmes de perdreaux, crème de foie gras	13 € la pièce
Filet mignon de cerf sauce grand veneur	15 € la pièce
Selle d'agneau rôtie aux langoustines	14 € la pièce
Filet de bœuf aux morilles	15 € la pièce
Confit de cuisse de canard	12 € la pièce

Nos desserts et mignardises

Fondant au chocolat	6 € la pièce
Buchette de noël aux fruits rouges	6 € la pièce
Verrine façon mont blanc praliné myrtille	6 € la pièce
Craquelin caramel au beurre salé	6 € la pièce
Truffes au chocolat noir	6.50 € les 100g

Plateau mignardises : 7 € le plateau

2 truffes chocolat, 2 macarons, 2 opéras framboises

Plateau Apéritif **chic** à 50€

4 Toasts de foie gras
4 Toasts de saumon fumé
4 Verrines crabe avocat
4 Fraîcheurs de chèvre au cramberry

+ 1 Bouteille de Champagne brut ou rosé

Plateau Apéritif **des îles** à 25€

4 Toasts de foie gras
4 Toasts de saumon fumé
6 Accras
6 Calamars frits

+ 1 Bouteille de Planteur artisanal

Plateau **plaisir** pour 2 personnes N°1

150 g de Terrine de foie gras de canard mariné au Layon
150 g de Saumon fumé "maison" et tranché "main".
2 Confits de cuisse de canard.
2 fondants au chocolat.
100 g de Truffes au chocolat noir "maison"
1 bouteille de Layon
Prix : 60 €