

MENU POUR PROPOSITIONS GROUPES

Hôtel de la falaise

7 bis rue du grand port

Lieu-dit Diélette

50340 Flamanville

Tel : 0233040840

Email : contact@hoteldelafalaise.fr

Menu Entrée/ plat / dessert

20.00€

Entrées

Pressé d'aile de raie de Dielette,

Chou rouge au vinaigre de framboise et condiment câpre et persil plat.

Ou

Croustillant de poule au pot

Et velouté parmentier aux parfums de noisette.

Plats

Travers de porc laqué,

Brochette de pomme de terre et légumes du bouillon.

Ou

Pavé de julienne,

Crème à l'anis vert, fenouil braisé et riz noir façon pilaf.

Dessert

Teurgoule normande sur palet à la fleur de sel,

Emulsion de lait vanille.

Ou

Tarte fine à la poire pochée aux épices,

Crème chocolat.

Entrée/ plat / dessert

25€

Entrée

Cromesquis de veau,

Velouté de carottes au cumin

Ou

Mousseline de merlan,

Cœur de panais au curcuma et chou rouge mariné.

Plat

Suprême de volaille à la crème de cidre et andouille de vire,

Duchesse de pomme de terre au fines herbes, pulpe de panais. *

Ou

Filet d'églefin au Condiment poivrons et coriandre,

Pois chiches au parfums d'orient et carottes glacées romarin/huile d'olive.

Dessert

Entremets chocolat,

Compotées de fruits rouges.

Ou

Tartelettes aux pommes,

Crème glacée à la vanille.

Entrée/ plat / dessert

30€

Entrée

L'œuf fermier en cocotte,

Tartare d'asperges vertes à l'huile de noix et craquant de lard.

Ou

Ceviche de dorade grise coriandre et poivrons rouges,

Avocat guacamole.

Plats

Cœur de filet mignon de coche,

Crèmeux de rutabaga, pommes Anna et jus lié au foie gras.

Ou

Dos de cabillaud en croûte d'herbes fraîches,

Mélange de céréales aux agrumes et crudité de chou blanc au sésame.

Dessert

Mille-feuilles croustillant,

Crème vanille et fruits frais.

Ou

Tartelette chocolat caramel,

Crème glacée caramel.

Entrée/ plat / dessert

40€

Entrée

Terrine de foie gras,

Chutney pomme/gingembre, toast de pain de campagne.

Ou

Gravlax de saumon de Cherbourg,

Piquels de radis noir coques et crumble aux algues.

Plats

Noisette d'agneau en croûte d'herbes,

Gratin de coco au comté et panier de petits légumes de printemps et jus corsé.

Ou

Filet de lieu jaune au beurre café et safran,

Blé façon paëlla et tagliatelle de courgette marinées au herbes fraîches.

Dessert

Sphère de chocolat et mousse fromage blanc,

Sorbet fraise menthe et tuile au poivre.

Ou

Financier citron meringué,

Gelée d'agrumes et douceur glacée citron vert.

Les Fromages

Assiette de 3 fromages,

Mesclun de salade (supplément 5€)

Ou

Camembert frit,

Gelée de pomme au cidre (supplément 5€)

Ou

Lingot de comté affinage 18mois,

Chutney de pomme au gingembre (supplément 5€)

Toutes nos garnitures et poissons sont en mesure de changer selon l'arrivage ou la saison

Les propositions de ces menus ne sont que des exemples et peuvent être adaptés selon les envies de chacun, la saisonnalité et l'humeur du chef !!!!!

Demander votre devis personnalisé

Nos Sélections de vins

Les accords :

Accord 2 verres 12.50€

2 verres de vin, eaux minérales et café inclus.

Accord 3 verres 15.50€

3 verres de vin, eaux minérales et café inclus.

Accords réalisés suivant le choix des menus

Sélection de vins à la bouteille

Les vins blancs

Entre-Deux-Mers Domaine Buffeteau	14,00€
Touraine sauvignon Domaine Renaudie	16,00€
Pacherenc du Vic-Bilh Domaine Viellat	23,00€
Vouvray Domaine Pinon	24,00€
Pouilly-Fumé Domaine Bardin.....	28,00€

Les vins rouges

Bordeaux rouge Château Messaya	14,00€
Cabardés Languedoc rouge Domaine Jouclary	15,00€
Pinot Noir domaine Antugnac Languedoc	21,00€
Rhône Cairanne rouge Domaine Gayère	26,00€
Saumur-Champigny Domaine Saint Jean.....	20,00€