

# « La Ferme de Saint-Humbert »

## La Salle Saint Quinibert

### MENU TRADITION à **74 Euros**

Il se compose de verrines et de mises en bouche, d'une **entrée** servie à table, d'un plat, d'un plateau de fromages suivi d'une farandole de desserts en buffet.

*Assiette de Saumon Fumé maison et sa mousse à la Ciboulette, ou  
Cassolette Dieppoise (Sole, Noix de Saint Jacques, Moule), ou  
Feuilleté de ris de veau à l'Ancienne, ou  
Médaille de Foie Gras et sa confiture de Figue, ou  
Filet de Sandre sauce beurre blanc*

∞

*Magret de canard au miel et pain d'épices, ou  
Filet de bœuf aux Morilles, ou  
Médaille veau poêlé servi rosé Crème au Maroilles, ou  
Filet de Veau aux Girolles, ou  
Suprême de Pintade rôti et sa Pêche aux Airelles*

∞

*Tous nos plats chauds sont servis avec 3 garnitures de légumes :  
Purée de Patates douce ou Timbale de Pomme de terre à l'ail,  
Gratin de courgettes au comté et Poêlée de légumes fondante.*

∞

*Plateau de fromages de nos régions et Méli - Mélo de Salade  
Ou Aumônière de Pommes au Maroilles*

∞

*La farandole de desserts*

---

**Option : Trou Normand ( sorbet et alcool au choix ) à 2.50€ par personne**

Les boissons comprises dans votre menu: soupe champenoise, vin blanc, vin rouge (Bordeaux Supérieur), bière pression, coca-cola, jus d'orange, eau plate et gazeuse ainsi que le café.

*Les vins sont servis à discrétion pendant le repas et tout au long de votre soirée.  
Toutes les autres boissons pourront être ramenées par vos soins sans droit de bouchon.*

*Le service vous est proposé jusque **5h00 du matin**, la préparation de vos tables en nappage tissu blanc et le nettoyage de la salle par nos soins.*