

Soirée de l'automne le vendredi 08 Octobre 2021

Emy



chante depuis toujours, elle a un répertoire original auquel s'ajoutent des reprises soigneusement choisies, interprétée en formation piano-voix.

Le style d'Emy s'affirme en laissant libre cours aux influences anglo-saxonnes (jazz, folk, blues), sans pour autant mettre de côté celles issues de la chanson Française.

Elle est accompagnée par son compagnon de scène Gaël Rocca qui par son talent mettra en valeur sa belle voix chaude



Gaël Rocca

Gaël est un musicien expérimenté, il a fait des études musicales à haut niveau, Piano, saxophone, diplômé, il est enseignant dans le monde musical. Auteur compositeur, il mettra tout son cœur et son savoir pour parfaire le duo avec Emy

Une soirée de détente musicale et gastronomique

Menus ci-dessous et la Carte des Saveurs



Menu du MOMENT 32 €

Entrée - Plat - Salade / fromages OU Dessert

Suppl. Trio de fromages et Desserts 4 €

LES ENTREES 12 €

6 Huître spéciales d'Isigny de chez José Jeanne

Œuf poché, effilochée et légumes frits, beurre Angevin

Velouté de langoustine safrané

LES PLATS 20 €

Dos de julienne sur riz de Camargue, sauce Niçoise

Travers de porc « Ferme du Louvier »,
caramélisé à la pistache, pommes Sarladaises

LES DESSERTS 9 €

Le trio de fromages Normands, salade aux herbes

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Faisselle d'Evreux « Ferme des peupliers »,
framboises de Glisolles

Crèmeux chocolat noir 1er Cru de Plantation « Mangaroo »
sur croustillant praliné



Menu de la SOIREE 43 €

Entrée - Plat - Salade / fromages OU Dessert

Suppl. Plateau de fromages et Desserts 5 €

LES ENTREES 16 €

9 Huître spéciales d'Isigny de chez José Jeanne

9 Gros escargots des Marnières au Sauternes,
petits légumes, crumble, parmesan

Cannelloni de jambon Label Rouge et ris de veau,
crème de morille au vin jaune

LES PLATS 24 €

Dos de cabillaud de ligne potimarron, crème de coco de Paimpol

Bavette d'aloïau ANGUS (Irlande),
au roquefort OU au poivre sauvage, pommes Sarladaises

Daurade Royale rôtie, riz de Camargue, crème de piquillos

Pluma de porc Ibérique grillée aux herbes fraîches,
pommes Sarladaises

LES DESSERTS 10 €

Le plateau de fromages et sa salade aux herbes

Délice de pomme, caramel beurre salé

Gratin soufflé, mangue, passion, et sa salade de fruits frais

Variation de sorbets et fruits frais

Le café gourmand

Bonne Soirée !