

MENU 25,75 €

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boisson + Café

L'Apéritif au choix

Un kir (12 cl) , Ricard (2 cl)
Cocktail Chantegrill ou Surprise ou Exotique (20 cl)

L'Entrée au choix

Buffet fraîcheur à volonté
Entrée du jour à l'ardoise
Verrine de saumon fumé et crème d'avocat avec son œuf poché
Carpaccio de lieu fumé au citron vert
Chèvre chaud entouré de poitrine fumée
Salade estivale

Le Plat au choix

Sauces et garnitures à volonté

Plat du jour à l'ardoise
Moules à la normande
Aiguillettes de poulet grillées aux quatre-épices
Onglet de bœuf grillé (170 g) et sa fondue d'échalotes
Doublé de carpaccios au basilic, câpres ou parmesan
Pavé de saumon grillé
Véritable andouillette de Troyes grillée
Tagliatelles au saumon fumé

Le Dessert au choix

Camembert, Pont-l'Evêque ou Neufchâtel
Buffet des douceurs à volonté
Chocolat ou café liégeois
Fraise Melba ou Pêche Melba
Nougat glacé au coulis de fruits rouges
Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly
Crème brûlée à la gousse de vanille de bourbon
3 Boules de glace ou sorbet au choix

La Boisson au choix

VINS : 1 bouteille pour 4 personnes de :
GAMAY DE TOURAINE AOC « les Guinetières » ou
COTES DE PROVENCE AOC « Domaine Saint-Esprit » ou
MUSCADET BLANC SEVRE-ET-MAINE SUR LIE AOC « Domaine du Fief-Maugeais »
ou Pression 1664 ou Kronenbourg Pur Malt sans alcool (25 cl)
Evian ou Badoit ou Ferrarelle (50 cl)
Pichet de vin rouge, rosé ou blanc (25 cl)
Coca-Cola, Coca-Cola light (33 cl) ou Orangina (25 cl)
Schweppes ou Jus de fruits (20 cl)

Le café, le thé ou l'infusion au choix