

MENU 37,95 €

**Apéritif + Entrée + Plat + Fromage + Dessert
+ Boisson + Café**

L'Apéritif au choix

L'Entrée au choix

Bloc de foie gras de canard
Tartare de Saint-Jacques et concombre à la menthe fraîche
Salade gourmande à l'huile de noix
Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail
Verrine de saumon fumé et crème d'avocat avec son œuf poché

Le Plat au choix

Sauces et garnitures à volonté

Brochette Chantegrill
Super entrecôte grillée (350 g)
Pavé de barracuda grillé sauce aïoli
Brochette de gambas grillées sauce béarnaise
Pavé de cœur de rumsteck (170 g)
Magret de canard aux baies de cassis (170 g)
Brochette de saumon et sole tropicale au beurre blanc
Tournedos grillé (180 g)

Le fromage

Assiette de fromages, et sa salade aux noix

Le Dessert au choix

Buffet des douceurs à volonté
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace caramel
Crème brûlée à la gousse de vanille de bourbon
Nougat glacé au coulis de fruits rouges
Brownie aux noix de pécan
Fraise Melba ou Pêche Melba
Coupe Symphonie
Chantegrill Banana ou Coupe Chantegrill
Crêpes Suzette arrosées de Grand-Marnier
Chocolat ou café liégeois
Gâteau d'anniversaire

La Boisson au choix

VINS : 1 bouteille pour 3 personnes de :
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC « Château Juguet 2005 »
ou SANCERRE BLANC AOC « « Domaine des Caves du Prieuré » »
ou TAVEL ROSE AOC « Domaine Corne-Loup » »

Le café, le thé ou l'infusion au choix

(Tarif réservé aux groupes de 8 personnes minimum. Offre non cumulable avec toute autre promotion et carte de fidélité)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.