

MENU 46,95 €

**Apéritif + 2 Entrées + Trou Normand+ Plat +
Fromage + Dessert + Boisson + Café**

L'Apéritif au choix
et ses amuse-bouches

La première Entrée au choix
Bloc de foie gras de canard
Tartare de Saint-Jacques et concombre à la menthe fraîche
Poêlon d'escargot persillés au beurre d'ail
Salade gourmande à l'huile de noix

La seconde Entrée au choix
Brochette de gambas grillées sauce béarnaise
Brochette de saumon et sole tropicale au beurre blanc

Le trou normand

Le Plat au choix
Sauces et garnitures à volonté

Tournedos grillé (180 g)
Magret de canard aux baies de cassis (170 g)
Brochette Chantegrill
Pavé de cœur de rumsteck (170 g)
Super entrecôte grillée (350 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
Chocolat ou café liégeois
Fraise Melba ou Pêche Melba
Brownie aux noix de pécan
Chantegrill Banana ou Coupe Chantegrill
Crêpes Suzette arrosées de Grand-Marnier
Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly
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