

MENU 30,50 €

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

L'Apéritif au choix

Un kir (12 cl) ou Ricard (2 cl) ou Whisky (4 cl)
Cocktail Chantegrill, Surprise ou Exotique (20 cl)
Pina Colada (20 cl) ou Porto (5 cl)

L'Entrée au choix

Buffet fraîcheur à volonté
Entrée du jour à l'ardoise
Tartare de saumon et aubergines grillées à l'aneth
Salade périgourdine à l'huile de noix
Chèvre chaud servi avec ou sans poitrine fumée
Carpaccio de melon et mozzarella au jambon cru de pays

Le Plat au choix

Plat du jour à l'ardoise
Papillote de poisson aux légumes grillés
Doublé de carpaccios de bœuf au choix
Rösti Burger normand ou Pacific Rösti Burger
Assiette mixed grill
Onglet de bœuf grillé (180 g)
Pavé de saumon grillé sauce béarnaise
Moules à la normande
Magret de canard aux myrtilles sauvages
Côtes d'agneau grillées aux senteurs de Provence

Le Dessert au choix

Assiette de fromages, et sa salade aux noix
Buffet des douceurs à volonté
Nougat glacé au coulis de fruits rouges
Coupe Amérique ou Coupe glacée du Mois
Fraise Melba
Crème brûlée à la gousse de vanille de bourbon
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace caramel au beurre salé
Moelleux au chocolat au cœur fondant
3 Boules de glace ou sorbet au choix
Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly
Chocolat ou Café liégeois
Gâteau d'anniversaire

La Boisson au choix

VINS : 1 bouteille pour 4 personnes de :
1ères CÔTES DE BLAYE AOC « Château Les Graves David » ou
COTES DE PROVENCE ROSE AOC « Château Saint-Esprit » ou
MUSCADET BLANC SEVRE ET MAINE SUR LIE AOC
«Domaine le Fief de la Brie »

Le café, le thé ou l'infusion au choix

Tarif réservé aux groupes de 8 personnes minimum.
Offre non cumulable avec toute autre promotion (remise hôtel, carte de fidélité...)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

