

# MENU 35,50 €

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

### L'Apéritif au choix

Un kir (12 cl) ou Ricard ou Pastis 51 (2cl)  
Whisky (4 cl), Cocktail Chantegrill, Surprise ou Exotique (20 cl)  
Martini blanc ou rouge, Pommeau de Normandie ou Muscat de Rivesaltes (5cl)  
Americano « Maison » (7cl) ou Mojito (20 cl)

### L'Entrée au choix

Buffet fraîcheur à volonté  
Entrée du jour  
Chèvre chaud avec ou sans poitrine fumée  
Bloc de foie gras de canard  
Chiffonnade de melon et jambon cru de pays  
Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail  
Verrine d'avocat et crevettes au citron vert  
Salade périgourdine à l'huile de noix

### Le Plat au choix

Plat du jour à l'ardoise  
Pavé de saumon grillé sauce béarnaise  
Filet de daurade royale au beurre d'amandes  
Onglet de bœuf grillé (180 g)  
Rösti Burger Normand  
Magret de canard au miel et citron vert  
Pacific Rösti Burger  
Côtes d'agneau grillées aux senteurs de Provence

### Le Fromage

Assiette de fromages et sa salade aux noix

### Le Dessert au choix

Buffet des douceurs à volonté  
Nougat glacé au coulis de fruits rouges  
Fraise Melba  
Coupe glacée du mois  
Moelleux au chocolat au cœur fondant  
Chantegrill Banana ou Coupe América  
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace caramel au beurre salé  
Crêpes Suzette arrosées de Grand-Marnier  
Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly  
Chocolat ou Café liégeois

### La Boisson au choix

VINS : 1 bouteille pour 3 personnes de :  
BOURGUEIL AOC « Domaine des Chesnaies »  
ou BORDEAUX GRAVES AOC « Château Le Bonnat »  
ou MUSCADET BLANC SEVRE ET MAINE SUR LIE AOC « Marie-Louise »  
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 (remise hôtel, carte de fidélité...)  
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.*

