

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 Américain
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.

