

MENU 37,50 €

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)
Américano « Maison » (7cl) ou Mojito (20 cl)

L'Entrée au choix

Buffet fraîcheur à volonté
Entrée du jour
Salade périgourdine à l'huile de noix
Foie gras de canard « maison »
Mini-Wraps aux 3 saveurs
Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail
Salade nordique

Le Plat au choix

Plat du jour à l'ardoise
Camembert au lait cru rôti
Moules à la normande
Pavé de saumon grillé sauce béarnaise
Onglet de bœuf grillé (180 g)
Rösti Burger Normand
Magret de canard aux baies de cassis (170 g)
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
Fraise Melba ou Crème brûlée à la rhubarbe
Nougat glacé au coulis de framboises
Coupe glacée du mois
Tiramisu aux fruits rouges
Crêpes aux pommes caramélisées
Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly
Chocolat ou Café liégeois
Chantegrill Banana ou Coupe América
Gâteau d'anniversaire

La Boisson au choix

VINS : 1 bouteille pour 3 personnes de :
BOURGUEIL AOC « Domaine des Chesnaies »
ou BORDEAUX GRAVES AOC « Château Fleur Clémence »
ou MUSCADET BLANC SEVRE ET MAINE SUR LIE AOC « Le Fief de la Brie »
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.

