

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

L'Apéritif au choix

L'Entrée au choix

Foie gras de canard « maison »
Tartare de saumon et aubergines grillées à l'aneth
Salade périgourdine à l'huile de noix
Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail
Salade de gambas et saumon mariné

Le Plat au choix

Assiette mixed grill
Super entrecôte grillée (350 g)
Brochette de gambas grillées sauce béarnaise
Magret de canard aux myrtilles sauvages (170 g)
Pavé de saumon grillé sauce béarnaise
Châteaubriand grillé (180 g)

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
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
Chantegrill Banana
Crêpes Suzette arrosées de Grand-Marnier
Gâteau d'anniversaire

La Boisson au choix

VINS : 1 bouteille pour 3 personnes de :
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC
« Angélique de Monbousquet 2011 »
ou SANCERRE BLANC AOC
« Domaine Tassin »
ou TAVEL ROSE AOC « Domaine Corne-Loup »

Le café, le thé ou l'infusion au choix

