

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

## **L'Apéritif au choix**

## **L'Entrée au choix**

Bloc de foie gras de canard  
Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail  
Salade périgourdine à l'huile de noix  
Gratiné de gambas et moules sauce homardine  
Effilochée d'aile de raie et saumon fumé

## **Le Plat au choix**

Assiette mixed grill  
Super entrecôte grillée (350 g)  
Brochette de gambas grillées sauce béarnaise  
Magret de canard au miel et citron vert (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  
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 coeur 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  
« Château les Jardins de Soutard 2011 »  
ou SANCERRE BLANC AOC  
« Domaine des Caves du Prieuré »  
ou TAVEL ROSE AOC « Domaine Corne-Loup »

## **Le café, le thé ou l'infusion au choix**

