

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

L'Apéritif au choix

L'Entrée au choix

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

Le Plat au choix

Super entrecôte grillée (350 g)
Brochette de gambas grillées sauce béarnaise
Magret de canard aux baies de cassis (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
Fraise Melba
Nougat glacé au coulis de framboises
Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly
Coupe glacée du Mois
Crème brûlée à la rhubarbe
Tiramisu aux fruits rouges
Chantegrill Banana
Crêpes aux pommes caramélisées
Gâteau d'anniversaire

La Boisson au choix

VINS : 1 bouteille pour 3 personnes de :
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC
« Château Montlabert 2015 »
ou SANCERRE BLANC AOC
« Domaine Tassin »
ou TAVEL ROSE AOC « Domaine Corne-Loup »

Le café, le thé ou l'infusion au choix

