

MENU 49,90 €

**Apéritif + 2 Entrées
+ Trou Normand + Plat + Fromage
+ Dessert + Boisson + Café**

L'Apéritif au choix

et ses amuse-bouches

La première Entrée au choix

Foie gras de canard « maison »
Cocotte de Saint-Jacques et gambas au Neufchâtel
Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail
Salade Périgourdine à l'huile de noix
Blinis de saumon fumé à la crème ciboulette

La seconde Entrée au choix

Brochette de gambas grillées sauce béarnaise
Pavé de saumon sauce béarnaise

Le trou normand

Le Plat au choix

Châteaubriand grillé (180 g)
Magret de canard aux myrtilles sauvages (170 g)
Super entrecôte grillée (350 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
Crème brûlée à la gousse de vanille de bourbon
Coupe glacée du Mois
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

