

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

Bloc de foie gras de canard
Verrine d'avocat et crevettes au citron vert
Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail
Salade Périgourdine à l'huile de noix

La seconde Entrée au choix

Brochette de gambas grillées sauce béarnaise
Filet de daurade royale au beurre d'amandes

Le trou normand

Le Plat au choix

Châteaubriand grillé (180 g)
Magret de canard au miel et citron vert (170 g)
Assiette mixed grill
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
Fraise Melba
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
« 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

