

# **MENU 31,50 €**

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

## **L'Apéritif au choix**

Un kir (12 cl) ou Ricard (2 cl) ou Whisky (4 cl)  
Cocktail Chantegrill, Surprise ou Exotique (20 cl)  
Pina Colada (20 cl) ou Porto (5 cl)

## **L'Entrée au choix**

Buffet fraîcheur à volonté  
Entrée du jour à l'ardoise  
Salade campagnarde  
Blinis de saumon fumé à la crème ciboulette  
Salade périgourdine à l'huile de noix  
Chèvre chaud servi avec ou sans poitrine fumée

## **Le Plat au choix**

Plat du jour à l'ardoise  
Camembert rôti au lait cru  
Doublé de carpaccios de bœuf au choix  
Rösti Burger normand ou Rösti Toasty Burger  
Onglet de bœuf grillé (180 g)  
Pavé de saumon grillé sauce béarnaise  
Moules à la normande  
Magret de canard aux myrtilles sauvages  
Côtes d'agneau grillées aux senteurs de Provence

## **Le Dessert au choix**

Assiette de fromages, et sa salade aux noix  
Buffet des douceurs à volonté  
Nougat glacé au coulis de fruits rouges  
Coupe Amérique ou 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 cœur fondant  
3 Boules de glace ou sorbet au choix  
Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly  
Chocolat ou Café liégeois  
Gâteau d'anniversaire

## **La Boisson au choix**

VINS : 1 bouteille pour 4 personnes de :  
1ères CÔTES DE BLAYE AOC « Château Les Graves David » ou  
COTES DE PROVENCE ROSE AOC « Château Saint-Esprit » ou  
MUSCADET BLANC SEVRE ET MAINE SUR LIE AOC  
«Domaine le Fief de la Brie »

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

Tarif réservé aux groupes de 8 personnes minimum.  
Offre non cumulable avec toute autre promotion (remise hôtel, carte de fidélité...)  
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.*

