

MENU 36,50 €

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

L'Apéritif au choix

Un kir (12 cl) ou Ricard ou Pastis 51 (2cl)
Whisky (4 cl), Cocktail Chantegrill, Surprise ou Exotique (20 cl)
Martini blanc ou rouge, Pommeau de Normandie ou Muscat de Rivesaltes (5cl)
Americano « Maison » (7cl) ou Mojito (20 cl)

L'Entrée au choix

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

Le Plat au choix

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

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
Moelleux au chocolat au cœur fondant
Chantegrill Banana ou Coupe América
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace caramel au beurre salé
Crêpes Suzette arrosées de Grand-Marnier
Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly
Chocolat ou Café liégeois

La Boisson au choix

VINS : 1 bouteille pour 3 personnes de :
BOURGUEIL AOC « Domaine des Chesnaies »
ou BORDEAUX GRAVES AOC « Château Fleur Clémence »
ou MUSCADET BLANC SEVRE ET MAINE SUR LIE AOC « Le Fief de la Brie »
ou TAVEL ROSE AOC « Domaine Corne-Loup »

Le café, le thé ou l'infusion au choix

