

MENU 51,50 €

**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 »
Salade Périgourdine à l'huile de noix
Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail
Salade nordique

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 baies de cassis (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
Fraise Melba
Nougat glacé au coulis de framboises
Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly
Crème brûlée à la rhubarbe
Coupe glacée du Mois
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

