



MENU 43,50 €

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

L'Apéritif au choix

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

L'Entrée au choix

Buffet fraîcheur à volonté
Entrée du jour à l'ardoise
Salade périgourdine
Cassolette de Saint-Jacques et moules à la crème de camembert
Foie gras de canard « maison »
Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail
Saumon gravlax accompagné de crème ciboulette et ses toasts grillés

Le Plat au choix

Plat du Jour à l'ardoise
Camembert rôti au lait cru
Moules à la normande
Escalope de saumon à la crème de gambas
Trio gourmand (*Magret de canard, pavé de rumsteak, côte d'agneau*)
Côtes d'agneau grillées aux senteurs de Provence
Papillote de poisson à la provençale
Pavé de rumsteak
Burger normand

Le Fromage

Assiette de fromages et sa salade aux noix

Le Dessert au choix

Buffet des douceurs à volonté
Dame verte
Coupe Normandie
Crème brûlée à la vanille
Nougat glacé au coulis de fruits rouges
3 Boules de glace ou sorbet au choix
Liégeois Banana
Chocolat ou Café liégeois
Crêpes aux pommes caramélisées glace vanille
Gâteau d'anniversaire

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

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.

