



# 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.*

