

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

## L'Apéritif au choix

## L'Entrée au choix

Foie gras de canard « Maison »  
Cassolette de Saint-Jacques et moules à la crème de camembert  
Saumon gravlax accompagné de crème ciboulette et ses toasts grillés  
Salade périgourdine  
Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail

## Le Plat au choix

Super entrecôte grillée (300 g)  
Papillote de poisson à la provençale  
Trio gourmand (*Magret de canard, pavé de rumsteak, côte d'agneau*)  
Escalope de saumon à la crème de gambas  
Filet de bœuf grillé (180 g)

## 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 :  
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC  
« Château De la Cour 2016 »  
ou SANCERRE BLANC AOC  
« Domaine Tassin »  
ou TAVEL ROSE AOC « Domaine Corne-Loup »

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

