

**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
Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail
Saumon gravlax accompagné de crème ciboulette et ses toasts grillés

La seconde Entrée au choix

Cassolette de Saint-Jacques et moules à la crème de camembert
Escalope de saumon à la crème de gambas

Le trou normand

Le Plat au choix

Filet de bœuf grillé (180 g)
Trio gourmand (*Magret de canard, pavé de rumsteak, côte d'agneau*)
Super entrecôte grillée (300 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

