

MENU 28,95 €

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boisson + Café

L'Apéritif au choix

Un kir (12 cl) ou Ricard, Pastis 51 (2 cl)
Whisky (4 cl), Cocktail Chantegrill, Surprise ou Exotique (20 cl)
Martini blanc ou rouge, Porto ou Pommeau de Normandie (5 cl)

L'Entrée au choix

Buffet fraîcheur à volonté
Entrée du jour à l'ardoise
Cocktail de crevettes et saumon fumé
Salade estivale
Tartare de Saint-Jacques et concombre à la menthe fraîche
Salade gourmande à l'huile de noix
Chèvre chaud entouré de poitrine fumée

Le Plat au choix

Sauces et garnitures à volonté

Plat du jour à l'ardoise
Pavé barracuda grillé sauce aïoli
Brochette de saumon et sole tropicale au beurre blanc
Pavé de cœur de rumsteck (170 g)
Brochette Chantegrill
Moules à la normande
Magret de canard aux baies de cassis (170 g)

Le Dessert au choix

Assiette de fromages, et sa salade aux noix
Buffet des douceurs à volonté
Nougat glacé au coulis de fruits rouges
Fraise Melba ou Pêche Melba
Coupe Chantegrill
3 Boules de glace ou sorbet au choix
Crêpes Suzette arrosées de Grand-Marnier
Crème brûlée à la gousse de vanille de bourbon
Gâteau d'anniversaire

La Boisson au choix

VINS : 1 bouteille pour 4 personnes de :
1ères CÔTES DE BLAYE AOC « Château Les Graves David » ou
COTES DE PROVENCE ROSE AOC « Domaine Saint-Esprit » ou
CIDRE BOUCHE FERMIER ou
MUSCADET BLANC SEVRE ET MAINE SUR LIE AOC «Domaine du Fief-Maugeais »

Le café, le thé ou l'infusion au choix

(Tarif réservé aux groupes de 8 personnes minimum. Offre non cumulable avec toute autre promotion et carte de fidélité)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.