

Offres valables en semaine
Du Mercredi au Vendredi

Offres groupes

Menu à 44€TTC
ou 49€TTC (avec l'assiette de fromages et salade)
Valable en semaine du mercredi au vendredi

Kir ou cocktail de fruits sans alcool et ses amuse-bouche

Entrée :
SALADE LANDAISE
(gésiers confits, magrets fumés, petits lardons)

Ou CASSOLETTE DE GAMBAS
et pétoncles à la crème de Whisky

Plat :
SUPRÊME DE PINTADE Vallée d'Auge,
Écrasé de pommes de terre

Ou PAVÉ DE SAUMON Sauce Choron,
Fondue de poireaux

Dessert :
NOUGAT GLACÉ et son coulis de fruits rouges

Ou MOELLEUX cœur coulant au chocolat, crème anglaise

Faire un choix unique pour le groupe ou répartition 1 semaine à l'avance dans ce menu.

Vin blanc (1 bouteille pour 5), vin rouge (1 bouteille pour 4), eaux minérales et café inclus.

Menu enfant à 15€TTC :

1 boisson

Steak haché ou poisson pané + frites

Glace Smarties ou part de gâteau

Gâteaux d'anniversaire fait maison (+3€ par pers / min 8 personnes)

Le Royal croquant au chocolat (Génoise, croquant au praliné et mousse au chocolat)

Le « Macaronnier » Praliné (Génoise, macarons et mousse au praliné)

Le « Tutti Frutti » Fruits rouges (Génoise, fraises, framboises, cassis et mousse bavaroise à la griotte)

Le « Délice » Poire-chocolat (Génoise, poires, mousses bavaroises au chocolat et à la poire)

Le 3 chocolats (Génoise, croquant gavotte, mousse chocolat noir, bavaroise chocolat blanc et au lait)

Le fraisier

Trou normand : 7€TTC (3,50€ sans alcool)

Coupe de Crémant Brut Monmousseau : 6€/pers

Coupe de Champagne G. Finot : 8€/pers (ou +5€ à l'apéritif)

Conditions Générales de Vente :

Nombre et choix UNIQUE dans un menu à déterminer au moins 1 semaine à l'avance

Départs au plus tard : 16h30 pour les déjeuners /

23h30 pour les dîners – 70€/heure supp

Toute modification du nombre de personnes le jour même sera facturée

Restaurant Le Bergerac Laurence et Rudy CARNIS
15 rue de Chartres 28630 MORANCEZ Tél : 02 37 35 04 38
contact@restaurant-lebergerac.com