



**HÔTELS CONGRÈS
CHÉRIBOURG**
MENU SOIR

TABLE D'HÔTE DU SOIR : 42\$ | EVENING TABLE D'HOTE: \$42

ENTRÉES | STARTERS

Potage du moment (selon la saison) Soup of the day (according to the season)	9\$
Salade César - Classique avec bacon, grana padano et croûtons Caesar salad (classical) <i>with bacon, grana padano and croutons</i>	12\$
Saumon gravlax – Pomme de terre Yukon gold cuite en robe, saumon gravlax, oeuf d'hareng fumé, Chantilly espelette Gravlax salmon – Yukon gold potato cooked in dress, gravlax salmon, smoked herring egg, espelette whipped cream	15\$
Escargots – Tulipe d'escargots au beurre à l'ail Snails – Snail tulip with garlic butter	14\$
Entrée du moment <i>Starter of the day</i>	Prix selon le marché <i>Price depending on the market</i>

•

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Arrivage de la mer <i>Fish of the day</i>	Prix selon le marché <i>Price depending on the market</i>
Le Chérilbourg Jarret d'agneau braisée 24h , avec ses petits légumes du moment <i>Lamb shank braised 24h, with small vegetables of the moment</i>	28\$
Steak frites Bavette de bœuf Angus (8 oz.) , sauce bordelaise. <i>Angus beef flank steak (8 oz.) with Bordelaise sauce.</i>	25\$

Frais de service 15% et taxes en sus / Les prix sont sujets à changement sans préavis - 2024



HÔTELS CONGRÈS
CHÉRIBOURG

MENU SOIR

PLATS PRINCIPAUX (SUITE) | MAIN COURSES (...)

Fruits de mer – Ravioli de fruit de mer, sauce beurre noisette, miso <i>Seafood, Seafood ravioli with hazelnut buttermiso sauce</i>	27\$
Halloumi – Croustillant avec légumes grillés et pesto <i>Halloumi, Crispy with grilled vegetables and pesto</i>	22\$
Pintade – Cuisse de pintade confite sous vide, sauce tomatée et estragon <i>Guinea fowl, Guinea fowl leg, vacuum-packed, with tomato and tarragon sauce</i>	23\$
Plat du moment <i>Dish of the day</i>	Prix selon le marché <i>Price depending on the market</i>

DESSERTS

Fondant au chocolat - Gâteau riche et décadent au chocolat noir, sans gluten et son coulis de fruits rouges <i>Chocolate fondant – Rich and decadent cake with black chocolate, gluten free and a redberry coulis</i>	10\$
Dessert du moment <i>Dessert of the moment</i>	10\$
Café, thé, tisane (inclus en table d'hôte) <i>Coffee, tea, herbal tea (included in the table d'hôte)</i>	2.50\$

Gratuities and taxes extra/ Prices are subject to
change without notice - 2024