



**HÔTELS CONGRÈS
CHÉRIBOURG**
MENU SOIR

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

ENTRÉES | STARTERS

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

| | |
|---|--|
| Ravioli – Ravioli de fromage, sauce miso et tomate cerise <i>Ravioli, Cheese ravioli, miso sauce and cherry tomato</i> | 22\$ |
| 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