

MENU du 31/12/2019 (soir)

Repas tout compris à 100€ TTC /personne, incluant :
(1 coupe de Champagne, avec amuse-bouche)
(Entrées + plat + dessert + ½ Bt de vin (R ou B ou 2 jus de fruits BIO))

Réservation au **06 62 62 35 38**

Un acompte de 50€ / personne et le choix des plats ainsi que des vins seront demandés
à la réservation

- Entrées -

**Terrine de foie gras et chutney figue/noix
Ravioles de Homard bleu sur lit de salade de cresson**

- Plats -

**Civet de Cerf, écrasé de panais
ou
Noix de St Jacques sauce mandarine, écrasé de pommes de terre,
épinards**

- Dessert -

**Bavarois framboise/passion
1 café**



Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais