

## **MENU du 31/12/2019 (soir)**

Repas tout compris/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))

### **- 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**