

Le menu " Festif " : 49 Euros/pers

APERITIF :

Champagne Producteur (une coupe/personne)

Cocktail maison sans alcool

Grignotage (tomates confite, dés caillettes, olives, bretzels)

ENTREE

Cassolette de ravioles aux écrevisses

PLAT DE "RESISTANCE" (option Morilles 2€sup/pers)

Poulet fermier à la crème fraîche et aux cèpes avec son gratin dauphinois maison accompagnée de sa salade verte

DESSERT

Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise avec glace vanille

CAFE ou TISANE offert par le Banc de l'Ours

Antigel

Shooter Génépi (4cl)

Vin : Crozes Hermitage et Chignin Bergeron (1 bouteille/3pers)