

**MENU « Festif » 57€ TTC/adultes (50.60HT)**

**Ado/ enfant : 25€/pers avec boissons au choix**

**APERITIF :**

Champagne Producteur (une coupe/personne)

Cocktail maison sans alcool

Grignotages (tomates cocktails, petites charcuteries, olives, bretzels)

**ENTREE**

Cassolette de Ravioles aux écrevisses

**PLAT DE "RESISTANCE"**

Poulet fermier à la crème fraîche et aux Morilles avec son gratin dauphinois maison,  
Salade verte

**DESSERT**

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

*Ou coupe Glacée*

**CAFE ou TISANE**

**Antigel**

Shooter Génépi, Limoncello, chartreuse, poire (4cl)

**Vin** (1 bouteille/3pers) : **Crozes-hermitage : Domaine Belle**

**Chignin Bergeron : Domaine Bertholier**