

MENU DU 18 DECEMBRE



APERITIF

*Kir pétillant crème de châtaigne
Cocktail d'automne sans alcool
Blinis crème d'aneth et saumon fumé*



PLAT

*Ballotine de chapon aux écrevisses
Tartelette mousse chèvre frais et crumble de bacon
Velouté cèpe et noix*



FROMAGE

*ST nectaire fermier
Brie de maux aux fruits secs*



DESSERT

*Bûche glacée fruit rouge éclat de meringue
Café et son palet coco*