

Menu du marché du 29 au 31 juillet 2020

Servi uniquement les midis en semaine - *hors jours fériés*

•Entrée, plat, fromage ou dessert et café 20.00 Euros

•Entrée, plat et café 18.00 Euros

•Plat, fromage ou dessert et café 16.00 Euros



Gaspacho de tomates anciennes au basilic, jambon cru de Parme

ou

*Samoussa de parmentier d'effiloché de canard,
mesclun de jeunes pousses de salades et velours de balsamique*

Filet de daurade sébaste, sauce coco curry et poêlée de courgettes à l'italienne

ou

*Mignon de porc en cuisson basse température laqué au miel et moutarde à l'ancienne,
spaetzle et légumes croquants*

Faisselle de vache de la ferme Mabilly (St Michel de St Geoirs 38)

ou

Assiette de fromages affinés

ou

Mille-feuilles framboises et chantilly vanillée, sorbet griotte

ou

Assortiment de sorbets maison

Café compris

Suggestion : Vin en pichet blanc, rosé ou rouge 50Cl : **5,10€**

Prix net service compris, tva 10%, boissons non comprises