

Menu du marché du 5 au 7 août 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



Carpaccio de melon au Porto et jambon cru de Parme

ou

Tartare de quasi de veau aux condiments doux et mesclun de jeunes pousses de salades

Pavé de saumon crème à l'aneth, riz parfumé et légumes croquants

ou

Brochette de filet de canard à l'abricot et au thym, jus réduit et tian de légumes

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

ou

Assiette de fromages affinés

ou

Ile flottante aux pralines rosés et crème anglaise vanillée

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