

Menu du marché du 16 au 18 septembre 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



Assiette de charcuteries : Chorizo Ibérique, jambon cru de Parme, caillette dauphinoise et mesclun de jeunes pousses de salades

ou

Tartare de saumon frais, avocat, citron et coriandre et mesclun de jeunes pousses de salades

Filet de dorade Corse rôtie au pesto, risotto aux péquillos et légumes croquants

ou

Noix de jambon de porc en cuisson basse température, émulsion gratin dauphinois, polente crémeuse et petits légumes

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

ou

Assiette de fromages affinés

ou

Mille-feuilles framboise et chantilly 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