

# Menu du marché du 15 au 17 mai 2019

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

•Entrée, plat, fromage ou dessert et café 19.00 Euros

•Entrée, plat et café 17.00 Euros

•Plat, fromage ou dessert et café 15.00 Euros



*Crème de lentilles vertes du Puy AOP, œuf mollet, croustillant de lard et crème fouettée salée*  
ou

*Tartare de thon rouge aux agrumes, ciboulette et gingembre.*

*Mesclun de jeunes pousses et condiments doux*

---

*Pavé de julienne rôtie, crème à l'aneth.*

*Tagliatelles de légumes et tomate cerise confite à l'huile d'olives*

ou

*Filet mignon de sanglier grillé, jus échalotte. Polente crémeuse et légumes printaniers*

---

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

ou

*Assiette de fromages affinés*

ou

*Entremet poire caramel accompagné d'une boule de sorbet poire*

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*