

Menu du marché du 12 au 14 juin 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



Murçon saisi à la plancha, tartare de petits légumes, émulsion au Bleu du Vercors et jus de viande
ou

Velouté d'asperges vertes, œuf mollet, chantilly salée et oignons frits

Croustillant de lieu et pomme de terre, crème à l'aneth et petits légumes

ou

*Faux filet grillé, jus aux herbes fraîches, légumes croquants, caviar d'aubergines
et tomate cerise confite*

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

ou

Assiette de fromages affinés

ou

L'esprit tarte au citron, meringue et fraise accompagnée d'un sorbet fruits rouges

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