

Menu du marché du 10 au 12 juillet 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



*Tarte fine au St Marcellin, confit d'oignons, magret de canard fumé, tomates séchées
et mesclun de jeunes pousses de salades*

ou

*Crème de concombre à la menthe, mesclun de jeunes pousses de salades,
fromage de brebis et jambon cru d'Aoste*

Dos de lieu noir snacké, émulsion citron, riz pilaf, wok de légumes et tomates cerises confites

ou

*Punta de lumo de cochon noir Duroc de Batallé cuisson basse température, jus réduit,
haricots rouges à la créoles et petits légumes*

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

ou

Assiette de fromages affinés

ou

Entremet pomme, croquant caramel et mousse vanille accompagné d'un 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