

# Menu du marché du 21 au 23 août 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



*Samoussa de parmentier de confit de canard aux petits légumes,  
mesclun de jeunes pousses de salades et velours de balsamique*

*ou*

*Taboulé aux céréales Bio, pesto au basilic,  
fromage frais de chèvre aux fines herbes et tomates confites*

---

*Croustillant de cabillaud, purée de carotte au cumin et légumes croquants*

*ou*

*Filet de poulet, jus réduit aux girolles,  
riz basmati parfumé, tomate cerise confite et petits légumes*

---

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

*ou*

*Assiette de fromages affinés*

*ou*

*Abricot poché à la verveine, crumble aux amandes et sorbet au yaourt*

*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*