

Menu du marché du 11 au 13 septembre 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



Bruschetta tomate, mozzarella, jambon cru de Savoie et mesclun de jeunes pousses de salade
ou

*Taboulé de Céréales Bio, pesto, tomate séchée, mesclun de jeunes pousses de salades
et crème de fromage frais aux fines herbes*

*Filet de truite « pisciculture Charles Murgat » sauce échalotte au vin blanc, riz gourmet
et légumes croquants*

ou

*Carré de porc français, jus caramélisé à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre nouvelles,
brunoise de Ratatouille et petits légumes*

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

ou

Assiette de fromages affinés

ou

*Entremet chocolat blanc cassis
(sablé amandes, mousse chocolat blanc, insert cassis)*

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