

Menu du marché du 9 au 11 octobre 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



Velouté Dubarry, julienne de jambon cru et crème fouettée salée

ou

Croustillant savoyard

(pommes de terre, compotée d' oignons et lardons dans une feuille de brick)

Dos de cabillaud cuit à la vapeur douce, crème aux agrumes, riz pilaf et petits légumes

ou

Noix de jambon de porc braisée à l'orange, jus réduit, crème de polente et légumes croquants

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

ou

Assiette de fromages affinés

ou

Craquant pomme caramel

(biscuit génoise, croquant caramel, insert pomme et mousse vanille)

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