

Menu du marché du 16 au 18 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



Rillettes de saumon, mesclun de jeunes pousses de salades et crème de balsamique
ou

Samoussa de porc aux épices et crème de champignons

Filet de julienne, crémeux de courgettes aux épices douces, riz parfumé et petits légumes
ou

Magret d'oie grillé, jus réduit, cèpe poêlé, écrasé de pommes de terre et légumes croquants

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

Assiette de fromages affinés
ou

Esprit banana split

(banane caramélisée, sauce chocolat, amandes effilées et glace tonka)
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