

# Menu du marché du 9 au 10 mai 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



*Carpaccio de tomates anciennes colorées, mozzarella « Burratina », jambon cru de Savoie  
et crème de balsamique*

*ou*

*Bouillon de légumes thaï et ravioli de poulet maison*

---

*Filet de loup, lait de coco au curry, riz thaï et petits légumes*

*ou*

*Suprême de pintade rôtie en croûte de noix, jus réduit à l'ail des ours.*

*Pomme de terre en robe des champs, crème tartare aux fines herbes*

---

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

*ou*

*Assiette de fromages affinés*

*ou*

*Demi sphère coco citron vert*

*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*