Menu du marché du 13 au 15 novembre 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 « chou-fleur », crème légère et julienne de jambon cru
ou
Croustillant de pomme de terre, St Marcellin, noix et mesclun de jeunes pousses de salades

---

Pavé de saumon, crème à l'aneth. Ravioles au bouillon et tomate cerise confite
ou
Cuisse de canard confite, sauce aux cèpes. Polente crémeuse et légumes croquants

---

Faisselle de vache de la ferme Mabily (St Michel de St Geoirs 38)
ou
Assiette de fromages affinés
ou
Tarte aux poires amandine
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