

# Menu du marché du 22 au 24 janvier 2020

*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 la mer à l'aneth, crème légère au citron vert  
et mesclun de jeunes pousses de salades*

*ou*

*Velouté de chou-fleur « Dubarry » au foie gras, paysanne de légumes et oignons frits*

---

*Saumonette pochée sauce « bonne femme », fondue de poireaux, délice de céréales bio  
et tomate confite à l'huile d'olives*

*ou*

*Sauté de porc de Sisteron à la bière, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives et petits légumes*

---

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

*ou*

*Assiette de fromages affinés*

*ou*

*Crème brûlée à la pistache et glace 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*