

Menu du marché du 12 au 14 février 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



Velouté de potimarrons aux châtaignes grillées, julienne de lard paysan et crème légère

ou

Aumônière de fromage frais à la compotée de poires et noisettes. Mesclun de jeunes pousses de salades

Pavé de julienne au beurre de salicornes citronné.

Riz Thaï parfumé, poêlée de courgettes au curry et tomates confites

ou

Filet de poulet jaune rôti en croûte de noix, jus réduit aux échalotes.

Semoule de blé aux trompettes et légumes croquants

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

ou

Assiette de fromages affinés

ou

Panacotta citron et fruits rouges

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