

Menu du marché du 19 au 21 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



*Duo de saumon frais et fumé en tartare, avocat et pamplemousse
accompagné de mesclun de jeunes pousses de salades*

ou

Velouté de champignons, crème légère, champignons de Paris émincés et chips de lard

Filet de daurade royale, vierge de légumes, délice de céréales bio et tomates confites

ou

Magret de canard rôti sur peau, jus réduit à l'Antésite, purée de panais et légumes croquants

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

ou

Assiette de fromages affinés

ou

Crumble aux pommes et cannelle accompagné d'une boule de 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