

Menu du marché du 22 au 24 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



Tarte fine au St Marcellin, compotée d'oignons et mesclun de jeunes pousses de salades
ou

Velouté d'asperges vertes, Ravioles poêlées, julienne de jambon cru et crème d'ail

Croustillant de lieu noir sauce aux agrumes. Risotto crémeux et légumes croquants

ou

Noix de joue de porc confite, jus poivre vert et échalotes Lentilles du Puy et petits légumes

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

ou

Assiette de fromages affinés

ou

Entremet coco chocolat

(praliné feuilletine croustillant, crémeux chocolat noir, mousse coco et glaçage miroir)

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