

Menu du marché du 20 au 22 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



Rillettes de saumon, crèmeux citron à l'huile d'olives. Mesclun de jeunes pousses de salades
ou

Croustillant de confit de canard, velouté de cèpes, crème légère et oignons frits

Pavé de julienne, beurre blanc à l'échalote. Risotto crèmeux et légumes croquants
ou

Filet de poulet français en croûte de noix, jus réduit. Ecrasé de pommes de terre et pois gourmands

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

Assiette de fromages affinés

ou

Entremet subtil fraise citron accompagné d'une boule de sorbet coco

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