



*La Villa*

.....  
DEJEUNER - SPECTACLE  
.....

**MENUS**  
déjeuner-spectacle



# Menu Terre des Aînés

57 € /pers

## ENTRÉE

Foie gras au torchon maison sur toast, & sa mâche  
vinaigrette huile de noisette



## PLAT

Cuisse de canard confite, rôtie au poivre de Sechuan,  
accompagnée de gratin dauphinois & d'une poêlée de légumes  
de saison



## FROMAGE

Assiette de fromages régionaux  
(Saint Marcellin IGP, Bleu du Vercors IGP)

## DESSERT

Sablé crémeux Gianduja, crème anglaise et chantilly

## BOISSONS INCLUSES

1 kir . 1/4 de vin . 1 café

# Menu Mer des Aînés

57 € /pers

## ENTRÉE

Tataki de thon Albacore et vermicelles de riz croustillant



## PLAT

Filet de sandre cuit sur peau, beurre blanc citronné, accompagné  
de riz vénéré & poêlée de légumes  
de saison



## FROMAGE

Assiette de fromages régionaux  
(Saint Marcellin IGP, Bleu du Vercors IGP)

## DESSERT

Sablé crémeux Gianduja, crème anglaise et chantilly


## BOISSONS INCLUSES

1 kir . 1/4 de vin . 1 café


# Menu Étoilé des Aînés

68,50 € /pers


## ENTRÉES

Tataki de filet de boeuf et vermicelles de riz croustillant 


ou

Ravioles asperges écrevisses, sauce homardine 

## PLATS

Croustillant de Saint Jacques & persillade, accompagné de riz vénéré & poêlée de légumes de saison 

ou

Filet de boeuf aux morilles, accompagné de gratin dauphinois & d'une poêlée de légumes de saison 

## FROMAGE

Assiette de fromages régionaux  
(Saint Marcellin IGP, Bleu du Vercors IGP)

## DESSERTS

Sablé crémeux Gianduja, crème anglaise et chantilly

ou

Moelleux chocolat, crème anglaise et chantilly

## BOISSONS INCLUSES

1 kir . 1/4 de vin . 1 café