



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