



MENUS

dîner-spectacle

Menu Terre

46 €/pers

ENTRÉES

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

ou

Tataki de filet de boeuf et vermicelles de riz croustillant 

PLATS

Tournedos de veau, jus corsé (*) 

ou

Cuisse de canard confite, rôtie au poivre de Sechuan (*) 

(*) plats accompagnés de gratin dauphinois & poêlée de légumes de saison

FROMAGES

en supplément (4,50€/pers)

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

DESSERTS

Sablé crémeux Gianduja

ou

Dôme poire éclats de chocolat & meringue maison 

Menu Mer

46 €/pers

ENTRÉES

Tataki de thon Albacore et vermicelles de riz croustillant

ou

Ravioles asperges écrevisses, sauce homardine



PLATS

Filet de sandre cuit sur peau, beurre blanc citronné (*)

ou

Croustillant de Saint Jacques & persillade (*)



(*) plats accompagnés de riz vénéré & poêlée de légumes de saison

FROMAGES

en supplément (4,50€/pers)

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

DESSERTS

Sablé crémeux Gianduja

ou

Dôme poire éclats de chocolat & meringue maison



Menu Végé

46 € /pers

ENTRÉE

Salade de saison composée, vinaigrette de curry
& galette de légumes sélection du Chef

PLAT

Carbonara végétarienne aux légumes de saison
& son pesto maison



FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

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

DESSERTS

Sablé crémeux Gianduja

ou

Dôme poire éclats de chocolat & meringue maison



Menu Étoilé

57 €/pers

ENTRÉES

Entrée du menu Terre ou Mer au choix

ou

Salade périgourdine (salade verte, tomates, pignons de pin, gésiers confits, magret fumé, escalope de foie gras)



PLATS

Plats du menu Terre ou Mer au choix

ou

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



FROMAGES

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

DESSERTS

Gros macaron Vanille, ganache chocolat noir & framboises

ou

Sablé crémeux Gianduja



ou

Dôme poire éclats de chocolat & meringue maison



Menu P'tit Cabaret

MENU ENFANT (jusqu'à 12ans)

22 € /pers

BOISSON

Une boisson au choix

(Coca, Orangina, Ice Tea, Sirops, Jus de fruits, ...)

PLAT

Burger

(Steak haché de bœuf, bun's, oignons rouges, tomate,
pickles, cheddar, sauce tartare)

& Frites maison



DESSERT

Sablé crémeux Gianduja