La Villa
RESTAURANT / DINER-SPECTACLE
MENUS
déjeuner-spectacle

# MENU TERRE
## des Aînés

60€/pers

## ENTRÉE

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

## PLATS

Quasi de veau, jus corsé

*accompagné d'un écrasé de pommes de terres,*
*échalote confite & poêlée de légumes*

## FROMAGE

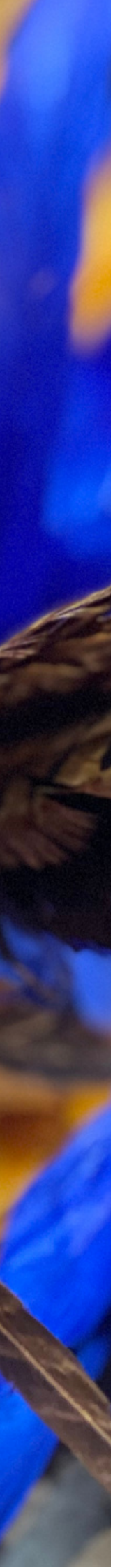
Assiette de fromages régionaux
(Saint Marcellin IGP, Bleu du Vercors IGP)

## DESSERT

Sablé crémeux au chocolat Gianduja
*éclats de noisettes et pistaches, crème anglaise et chantilly*

## BOISSONS

1 kir . 1/4 de vin . 1 café



# MENU MER
## des Aînés

60€/pers

## ENTRÉE

Cassolette de Saint Jacques
et fondue de poireaux beurre blanc

## PLAT

Filet de dorade sébaste, sauce normande

*accompagné de riz basmati safrané & poêlée de légumes*

## FROMAGE

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

## DESSERT

Sablé crémeux au chocolat Gianduja

*éclats de noisettes et pistaches, crème anglaise et chantilly*

## BOISSONS

1 kir . 1/4 de vin . 1 café

# MENU ÉTOILÉ
## des Aînés

70€ /pers

## ENTRÉE

Salade périgourdine

*salade verte, tomates, pignons de pin, gésiers confits, magret fumé, escalope de foie gras*

## PLAT

Filet de boeuf aux morilles

*écrasé de pommes de terres, échalote confite & poêlée de légumes*

## FROMAGE

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

## DESSERTS

Macaron chocolat, coulant caramel
& crémeux citron

## BOISSONS

1 kir . 1/4 de vin . 1 café