La Villa

RESTAURANT / DINER-SPECTACLE

MENUS

dîner-spectacle

MENU TERRE

49,50€ /pers

ENTRÉE

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

PLAT

Quasi de veau, jus corsé

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

FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

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

MENU

MER

49,50€ /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

en supplément (4,50€/pers)

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

DESSERT

Dôme de fruits rouges et crumble façon "terre"

MENU VÉGÉ

49,50€ /pers

ENTRÉE

Salade composée

salade verte, carottes rapées, tomates, oignons rouges, galette avocado

PLAT

Gnocchis crème de parmesan

FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

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

MENU ÉTOILÉ

60€/pers

ENTRÉES

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

ou

Cassolette de Saint Jacques et fondue de poireaux beurre blanc

ou

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

PLATS

Quasi de veau, jus corsé
écrasé de pommes de terres, échalote confite & poêlée de légumes

ou

Filet de dorade sébaste, sauce normande
riz basmati safrané & poêlée de légumes

ou

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

ou

Dôme de fruits rouges et crumble façon "terre"

MENU

P'TIT CABARET

22€ /pers

MENU ENFANT (jusqu'à 12ans)

BOISSON

Une boisson au verre au choix
(Coca-Cola, thé glacé Fait Maison, Orangina, sirops, jus de fruits

PLAT

Burger Kid
Steak haché de bœuf, bun's, oignons rouges, tomate, pickles, cheddar, sauce tartare
et frites maison

DESSERT

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