



*La Villa*  
RESTAURANT / DINER-SPECTACLE

MENUS  
déjeuner-spectacle

MENU **TERRE**  
des Aînés  
60 € /pers

**ENTRÉE**

Foie gras au torchon maison sur toast, 8 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



MENUS  
dîner-spectacle

MENU **TERRE**  
49,<sup>50</sup> € /pers

**ENTRÉE**

Foie gras au torchon maison sur toast, 8 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

& crèmeux 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 crèmeux au chocolat Gianduja

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