

 *La Villa*

RESTAURANT / DINER-SPECTACLE

Menus
déjeuner-spectacle

MENU

Terre
des Aînés
*62€ /pers

MENUS DÉJEUNER SPECTACLE

ENTRÉE

Foie gras au torchon maison sur toast, 8 sa mâche
vinaigrette huile de noisette

PLATS

Suprême de poulet fermier rôti, sauce morilles
accompagné de gratin dauphinois & julienne de légumes

FROMAGE

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

DESSERT

Signature

Tiraball

Tiramisu à la façon du Chef : biscuits à la cuillère, spéculos, café ;
enrobé de cacao amer. Pipette de café et amaretto.
possibilité de retirer la pipette - nous le préciser lors de la commande

BOISSONS

1 kir . 1/4 de vin . 1 café

***voir conditions tarifaires**

MENU

Mes

des Aînés

*62€ /pers

ENTRÉE

Salade fraîcheur

salade verte, tomates dès, oignons rouges, suprêmes d'oranges et pamplemousse, truite fumée, ravioles frits

PLAT

Steak de thon mariné et grillé

accompagné de riz basmati & julienne de légumes

FROMAGE

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

DESSERT

Signature

Tiraball

Tiramisu à la façon du Chef : biscuits à la cuillère, spéculos, café ;
enrobé de cacao amer. Pipette de café et amaretto.

possibilité de retirer la pipette - nous le préciser lors de la commande

BOISSONS

1 kir . 1/4 de vin . 1 café

***voir conditions tarifaires**

MENUS DÉJEUNER SPECTACLE

MENU

Étoile

des Aînés

*72€ /pers

ENTRÉE

Salade périgourdine

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

PLAT

Filet de boeuf aux morilles

gratin dauphinois, échalote confite & poêlée de légumes

FROMAGE

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

DESSERTS

Macaron chocolat, coulant caramel

BOISSONS

1 kir . 1/4 de vin . 1 café

***voir conditions tarifaires**

MENUS DÉJEUNER SPECTACLE