

 *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