

MENU *Terre*
52 € /pers

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

en supplément (4,50€/pers)

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

DESSERT

Signature

Tiraball

Tiramisu spéculoos à la façon du Chef



Menus
dîner-spectacle

MENU

Mes

52€ /pers

MENUS D'INER SPECTACLE

ENTRÉE

Salade fraîcheur

salade verte, tomates dés, 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

en supplément (4,50€/pers)

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

DESSERT

Signature

Tiraball

Tiramisu spéculoos à la façon du Chef

MENU

Végé

52€ /pers

MENUS D'INER SPECTACLE

ENTRÉE

Falafel menthe & coriandre

salade verte, tomates, oignons rouges

PLAT

Nouilles chinoises sautées aux légumes

FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

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

DESSERT

Salade de fruits frais de saison

MENU

Toilé

62€ /pers

MENUS D'INER SPECTACLE

ENTRÉES

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

ou

Salade fraîcheur

*(salade verte, tomates dés, oignons rouges, suprêmes d'oranges et pamplemousse,
truite fumée, raviolis frits)*

ou

Salade périgourdine

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

PLATS

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

ou

Steak de thon mariné et grillé

(accompagné de riz basmati & julienne de légumes)

ou

Filet de boeuf aux morilles
gratin dauphinois & julienne de légumes

FROMAGE

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

DESSERTS

Macaron chocolat, coulant caramel

ou

Tiraball

Tiramisu spéculoos à la façon du Chef

MENU

P'TIT Cabaret

22€ /pers

MENUS D'INER SPECTACLE

MENU ENFANT (jusqu'à 12ans)

BOISSON

Une boisson au verre au choix
(Coca-Cola, thé glacé ^{Fait maison}, Orangina, sirops, jus de fruits)

PLAT

Fish & chips
Cabillaud pané et frites fraîches

DESSERT

Moelleux au chocolat
crème anglaise et chantilly

 *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, & 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 spéculoos à la façon du Chef

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 spéculoos à la façon du Chef

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