

Menu TERRE

54€ /pers

DÎNER SPECTACLE
saison 2025-2026

ENTRÉE

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



PLAT

Brochette de magret de canard avec jus aux herbes fraîches
accompagnée de gratin dauphinois maison & poêlée du primeur

FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

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

DESSERT

Bavarois fruits rouges sur génoise



PRIX AFFICHÉS TTC - SERVICE INCLUS



Menus
saison 2025-2026
dîner-spectacle

Menu MER

54€ /pers

DÎNER SPECTACLE
saison 2025-2026

ENTRÉE

Tataki de thon Albacore



PLAT

Filet de dorade royale, sauce homardine
accompagné de riz basmati & poêlée du primeur

FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

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

DESSERT

Bavarois fruits rouges sur génoise



PRIX AFFICHÉS TTC - SERVICE INCLUS

Menu VÉGÉ

54€ /pers

DÎNER SPECTACLE
saison 2025-2026

ENTRÉE

Rondelli citron basilic

*Grosses ravioles fourrées à la ricotta et fromage frais de mascarpone,
citron et basilic*

PLAT

Riz sauté aux petits légumes
Riz, œuf et petits légumes sautés

FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

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

DESSERT

Salade de fruits frais de saison

PRIX AFFICHÉS TTC - SERVICE INCLUS

Menu ÉTOILÉ

64€ /pers

ENTRÉES

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



ou

Salade Étoilée

*Salade de gésiers de volaille confits, foie gras poêlé, tomates, oignons
rouges, pignons de pin*

ou

Tataki de thon Albacore



PLATS

Brochette de magret de canard avec jus aux herbes fraîches
accompagnée de gratin dauphinois maison & poêlée du primeur

ou

Filet de dorade royale avec sauce homardine
accompagné de riz basmati & poêlée du primeur

ou

Filet de boeuf aux morilles
accompagné de gratin dauphinois maison & poêlée du primeur

FROMAGE

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

DESSERTS

Bavarois fruits rouges sur génoise



ou

Sablé vanille caramel et pécan

PRIX AFFICHÉS TTC - SERVICE INCLUS

DÎNER SPECTACLE
saison 2025-2026

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

Aiguillettes de poulet panées maison & frites fraîches



DESSERT

Moelleux au chocolat
crème anglaise et chantilly

PRIX AFFICHÉS TTC - SERVICE INCLUS

DÎNER SPECTACLE
saison 2025-2026