

 *La Villa*
RESTAURANT / DINER-SPECTACLE

Menus
saison 2025-2026
déjeuner-spectacle

Menu **TERRE**
des Aînés
* 64€/pers

DÉJEUNER 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

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

DESSERT

Bavarois fruits rouges sur génoise 

BOISSONS

1 kir . 1/4 de vin . 1 café

PRIX AFFICHÉS TTC - SERVICE INCLUS
***voir conditions tarifaires**

Menu

MER

des Aînés

* 64€ /pers

DÉJEUNER SPECTACLE
saison 2025-2026

ENTRÉE

Tataki de thon Albacore



PLAT

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

FROMAGE

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

DESSERT

Bavarois fruits rouges sur génoise



BOISSONS

1 kir . 1/4 de vin . 1 café

PRIX AFFICHÉS TTC - SERVICE INCLUS
***voir conditions tarifaires**

Menu

ÉTOILÉ

des Aînés

* 74€ /pers

DÉJEUNER SPECTACLE
saison 2025-2026

ENTRÉE

Salade Étoilée

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

PLAT

Filet de bœuf aux morilles

accompagné de gratin dauphinois maison & poêlée du primeur

FROMAGE

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

DESSERT

Sablé crémeux Gianduja
(Éclats de noisettes, amandes et pistaches)

BOISSONS

1 kir . 1/4 de vin . 1 café

PRIX AFFICHÉS TTC - SERVICE INCLUS
***voir conditions tarifaires**