



Foie gras au torchon maison sur toast, & 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





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





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

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



Sablé crémeux Gianduja (Éclats de noisettes, amandes et pistaches) PRIX AFFICHÉS TTC - SERVICE INCLUS





BOISSON

Une boisson au verre au choix (Coca-Cola, thé glacé , Orangina, sirops, jus de fruits)

PLAT

Aiguillettes de poulet panées maison & frites fraîches



DESSERT

Moelleux au chocolat crème anglaise et chantilly









Foie gras au torchon maison sur toast, & 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





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



DÉJEUNER SPECTACLE saison 2025-2026

BOISSONS

1 kir. 1/4 de vin. 1 café

PRIX AFFICHÉS TTC - SERVICE INCLUS

*voir conditions tarifaires

ENTRÉE

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

PLAT

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)

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