

 *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 marbré 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 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**