

 *La Villa*

RESTAURANT / DINER-SPECTACLE

Menus
saison 2025-2026

dîner-spectacle

Menu **TERRE**

54€ /pers

DÎNER SPECTACLE
saison 2025-2026

ENTRÉE

Foie gras marbré 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



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

DÎNER SPECTACLE
saison 2025-2026

ENTRÉES

Foie gras marbré 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 crémeux Gianduja
(Éclats de noisettes, amandes et pistaches)

PRIX AFFICHÉS TTC - SERVICE INCLUS

Menu P'TIT CABARET

22€ /pers

MENU ENFANT (jusqu'à 12ans)

DÎNER SPECTACLE
saison 2025-2026

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