

Menu TERRE

* 65 €/pers

ENTRÉE

œuf à la crème et tuile de parmesan



PLAT

Suprême de poulet, jus corsé

*Accompagné d'un écrasé de pommes de terres et d'une poêlée de légumes
de saison*



FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

Assiette de fromages
(Saint Marcellin et bleu d'Auvergne)

DESSERT

Bavarois poire, caramel beurre salé sur génoise



BOISSONS

1 kir . 1 / 4 de vin . 1 café

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

 **La Villa**
.....
RESTAURANT / DINER-SPECTACLE
.....

Menus
saison 2026-2027
déjeuner-spectacle



MER

* 65 €/pers

DÉJEUNER SPECTACLE
saison 2026-2027

ENTRÉE

Tartare de saumon

PLAT

Dos de merlu, sauce au beurre blanc

Accompagné de riz pilaf et d'une poêlée de légumes de saison



FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

Assiette de fromages

(Saint Marcellin et bleu d'Auvergne)

DESSERT

Bavarois poire, caramel beurre salé sur génoise



BOISSONS

1kir . 1 / 4 de vin . 1 café

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



ÉTOILÉ

* 75 €/pers

DÉJEUNER SPECTACLE
saison 2026-2027

ENTRÉE



Foie gras marbré maison sur toast et sa mâche
vinaigrette huile de noisette

PLAT

Filet de boeuf aux morilles

*accompagné d'un écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes
de saison*



FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

Assiette de fromages

(Saint Marcellin et bleu d'Auvergne)

DESSERTS

Bavarois poire, caramel beurre salé sur génoise



ou

Moelleux au chocolat
crème anglaise et chantilly

BOISSONS

1kir . 1 / 4 de vin . 1 café

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