

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**



Menus

Saison 2026-2027

dîner-spectacle

Menu TERRE

55€/pers

DÎNER SPECTACLE
saison 2026-2027

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



Menu MER

55€ /pers

DÎNER 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



Menu VÉGÉ

55€ /pers

DÎNER SPECTACLE
saison 2026-2027

ENTRÉE

Velouté onctueux de légumes de saison



PLAT

Ravioles du dauphiné Label rouge à la crème



FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

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

DESSERT

Salade de fruits frais de saison



Menu ÉTOILÉ

65€ /pers

DÎNER SPECTACLE
saison 2026-2027

ENTRÉES

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



ou

œuf à la crème et tuile de parmesan



ou

Tartare de saumon

PLATS

Suprême de poulet, jus corsé



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

ou

Dos de merlu, sauce au beurre blanc



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

ou

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

Menu P'TIT CABARET

25€ /pers

MENU ENFANT (jusqu'à 12ans)

DÎNER SPECTACLE
saison 2026-2027

PLAT

Tenders de poulet 150g et frites fraîches



DESSERT

Moelleux au chocolat
crème anglaise et chantilly