

MENU été « Fond de Vallée »

Entrée

Chartreuse de truite à la Grenobloise et son jus de persil

Ou

Terrine Campagnarde et sa compotée d'oignons

Ou

Tatin de tomates cerises à la tapenade

--

Plat principal et accompagnement

Ballotine de poulet fondant au pistou et rhubarbe rôtie

Ratatouille niçoise

Ou

Sauté de filet mignon aigre doux

Riz vinaigré et flan de courgettes

--

Fromage régional

Demi St Marcellin

--

Dessert

Tarte aux fruits rouges

--

Café et petites gourmandises

Saveur & Savoir-faire