LE VILLAGE
RESTAURANT

# LES MENUS

# MENU DU MARCHE

**35€ HORS BOISSONS, 50€ BOISSONS COMPRISES**

## ENTRÉES

Terrine de campagne, salade

OU

Salade de chèvre chaud

OU

Œuf poché sur velouté de champignons

## PLATS

Suprême de volaille aux girolles, mousseline

de pommes de terre, légumes

OU

Filet de lieu sauce moutarde, tagliatelles et petits légumes

OU

Tagliatelles aux petits légumes

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

OU

Brioche perdue, coulis de caramel et sa

boule de glace vanille artisanale

**LA FORMULE BOISSON COMPREND :**

**1 APÉRITIF CLASSIQUE, 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4, 1 BOUTEILLE D'EAU POUR 4, CAFÉ**

Possibilité d'ajouter des mignardises salées pour l'apéritif au tarif de **1,5€ la pièce**
(Mauricette poulet curry, jambon ou thon mayonnaise, Gougère au fromage, pic de viande comté et grison..)

# MENU RUSTIQUE

**45€ HORS BOISSONS, 60€ BOISSONS COMPRISES**

## ENTRÉES

Tartare de saumon aux agrumes

OU

Velouté Dubarry au lard (possibilité sans lard)

OU

Ravioles du Dauphiné frits sur velouté de champignons

## PLATS

Pièce de bœuf sauce forestière, mousseline de pommes de terre et petits légumes

OU

Filet de Daurade sauce vierge, linguines et petits légumes

OU

Linguines aux petits légumes, sauce vierge

## DESSERTS

Tartelette au praliné et sa mousse vanille

OU

Banane Flambée au Rhum et sa glace artisanale au caramel

**LA FORMULE BOISSON COMPREND :**

**1 APÉRITIF CLASSIQUE, 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4, 1 BOUTEILLE D'EAU POUR 4, CAFÉ**

Possibilité d'ajouter des mignardises salées pour l'apéritif au tarif de **1,5€ la pièce**
(Mauricette poulet curry, jambon ou thon mayonnaise, Gougère au fromage, pic de viande comté et grison..)

# MENU DE FETES

**50€ HORS BOISSONS, 65€ BOISSONS COMPRISES**

## ENTRÉES

Foie gras de canard maison et son chutney de figues

OU

Timbale de sole sauce homardine

OU

Feuilleté aux champignons

## PLATS

Ballotine de veau aux cèpes, mousseline

de pommes de terre et petits légumes

Ou

Suprême de volaille sauce au foie gras,

mousseline de pommes de terre et petits légumes

OU

Filet de bar et son risotto aux légumes

## DESSERTS

Mandarine rôtie au thym et miel, crémeux pistache

OU

Mi-cuit au chocolat et sa boule de

glace artisanale à la vanille

**LA FORMULE BOISSON COMPREND :**

**1 APÉRITIF CLASSIQUE, 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4, 1 BOUTEILLE D'EAU POUR 4, CAFÉ**

Possibilité d'ajouter des mignardises salées pour l'apéritif au tarif de **1,5€ la pièce**

(Mauricette poulet curry, jambon ou thon mayonnaise, Gougère au fromage, pic de viande comté et grison..)

# MENU PRESTIGE

**70€ HORS BOISSONS, 85€ BOISSONS COMPRISES**

## ENTRÉES

Assiette Terre et Mer

(Foie gras maison à la truffe et gravlax de saumon à la betterave)

OU

Noix de Saint Jacques rôties au beurre demi-sel et son velouté de butternut

OU

Velouté de butternut à la truffe et son œuf poché

## PLATS

Filet de bœuf en croûte d'herbes, jus au thym,

écrasé de pommes de terre et petits légumes

OU

Filet de Saint Pierre, purée de patates douces et petits légumes

OU

Ravioles du Dauphiné frits sur son velouté de champignons

## DESSERTS

Poire pochée à la crème d'amandes,

glace artisanale et crumble de pain d'épices

OU

Dôme aux fruits rouges et son insert à la Panna Cotta

**LA FORMULE BOISSON COMPREND :**

**1 APÉRITIF CLASSIQUE, 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4, 1 BOUTEILLE D'EAU POUR 4, CAFÉ**

Possibilité d'ajouter des mignardises salées pour l'apéritif au tarif de **1,5€ la pièce**

(Mauricette poulet curry, jambon ou thon mayonnaise, Gougère au fromage, pic de viande comté et grison..)