

Menu de Pâques 2019

Feuilleté d'asperges et sa crème fumée

OU

Marbré de canard au bleu du Vercors Sassenage

*Sauté de chevreau persillé et ses Délicatesses sautées
(Accompagnement morilles = supplément 5€)*

Ou

*Poêlée de St Jacques et écrevisses décortiquées à la Normande,
Sur lit de Ravioles maison*

Assiette gourmande

Prix par personne = 39 €

Ce menu sera proposé samedi 20 et lundi 22 avril + Carte

+ Dimanche Pâques 21/04 midi (fermé le soir) + suggestion à 28€