

MENU DE LA FETE DES MERES

Dimanche 31 mai 2026 a 12h00

45€/pers TTC

Pour commencer

Pressé de rougets fraîcheur aux légumes provençaux et jambon sec

Ou

*Salade du marché aux saveurs estivales, mozzarella burrata et
poitrine fumée grillée*

En continuant

*Filets de daurade royale poêlées meunières, pointes d'asperges et
morilles beurre blanc, petits légumes du marché de Voiron*

Ou

*Tournedos de bœuf rôti aux échalotes confites, foie gras poêlé, jus
réduit, petits légumes du marché de Voiron*

Pour terminer

Vacherin vanille fraise du côté bouchon cote bistrot

Ou

Clafoutis Maison aux Cerises et Amande, Crème anglaise.