



Les Menus

Château du Mollard
38160 Saint Marcellin
Tél : 04 76 38 21 17
Fax : 04 76 38 94 51
Internet : www.lativolliere.com

Affaires

Marbré de gibier, pain grillé
Saladine au vinaigre de Xérès
ou
Foie gras de canard cuit au torchon (+ 5€)
Pogne de Romans 'maison'
ou
Tarte de boudin et confiture d'oignons



Dos de sandre au cidre doux, julienne de pommes acides
ou
Saint Jacques justes grillées, vinaigrette aux effluves d'oursins (+- €)
ou
Joues de porc cuites longtemps en cocotte
Emulsion de pomme de terre



Découverte des fromages de la région
Ou
Fromage frais
ou
Glaces ou sorbets 'maison'
ou
Poire rôtie, mousseline de Carambar
ou
Entremet glacé orange sanguine

Prix net : 29 €

Certains plats peuvent être modifiés en fonction du marché. Merci pour votre compréhension



Les Menus

Château du Mollard
38160 Saint Marcellin
Tél : 04 76 38 21 17
Fax : 04 76 38 94 51
Internet : www.lativolliere.com

Découverte

Envie d'un Poisson ou d'une viande ?



C'est la seule question qui vous sera posée



De l'Entrée au Dessert, laissez nous faire



Les fromages de la région feront partie de la fête

*Bonne Découverte
Et Surtout
Bon Appétit !*

Prix net : 35,00 €



Les Menus

Château du Mollard
38160 Saint Marcellin
Tél : 04 76 38 21 17
Fax : 04 76 38 94 51
Internet : www.lativolliere.com

Saveurs

Une entrée, un poisson ou une viande, fromage et dessert : 40 €
Une entrée, un poisson et une viande, fromage et dessert : 48 €



Les entrées :

Cuisses de grenouilles à l'ancienne
ou
Cocotte de girolles à l'estragon
ou
Duo de foie gras,
Pogne de Romans 'maison'
ou
Beignet d'escargots, crème de menthe poivrée



Les poissons :

Filets de rouget, ananas et poivre de Séchouan
ou
Goujonnette de lotte en barigoule, légumes du moment
ou
Saint Jacques juste grillées, vinaigrette aux effluves d'oursins



Les viandes :

Magret de canard laqué au Calvados et miel
ou
Fricassée de Ris de veau et langoustines (+6.50€)
ou
Quasi de veau, caramel d'oranges et poivres du monde
ou
Filet de bœuf aux morilles (+6.50 €) origine Bavière, Croustillant de pommes de terre



Les fromages :

A la découverte des fromages de la région



Nos desserts étant préparés à la commande, nous vous remercions de faire votre choix en début de repas

Autour du chocolat
ou
Verrine façon « café frappé »
ou
Crumble de bananes et rhum, crème glacée pain d'épices

Certains plats peuvent être modifiés en fonction du marché. Merci pour votre compréhension