



## *menu Saint Sylvestre - 31 décembre 2017*

Mise en bouche

~

Déclinaison de truite de la Vernaison  
fumée, marinée, en tartare  
céleri, fruit de la passion

*Cuvée du Vercors – domaine Maupas 2015 - AB*

~

Pintade fermière bio du Trièves  
cuite en cocotte, jus parfumé  
chou vert, lard fumé  
pommes de terre vitelotte

*St Joseph « Méribets » - domaine Vallet 2015*

~

Entremet meringue au citron vert  
et chocolat Valhrona en ganache

*Vendange de raisins oubliés – domaine Maupas - AB*

### **Menu complet à 35 euros**

*En apéritif coupe de Clairette (Achard AB) et trois verres de vin (sélection ci-dessus) 59 euros*