

# DEMEURE SAUVAGE

— VILLARD RECLUSAS —

## CUISINE AU FEU DE BOIS EN EXTÉRIEUR

Sur une terrasse avec vue panoramique

DU MARDI AU DIMANCHE

Tous les soirs d'été.

### POUR COMMENCER



CHÈVRE BRAISÉ DE VILLARD-RECLUSAS 12 €  
Miel de montagne, noix torréfiées & pain grillé.



HOUMOUS DES ANDES 12 €  
Houmous maison, poivrons grillés à la braise, paprika fumé, huile d'olive.



GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES 11 €  
Tomates anciennes, concombre, menthe fraîche & huile d'herbes.



POIVRON BRAISÉ & ŒUF FERMIER 13 €  
Poivron rôti au feu de bois, œuf fermier coulant, huile d'olive & herbes fraîches.

Nous préparons chaque jour cette entrée avec des œufs fermiers de la région.

### ACCOMPAGNEMENTS



FRITES MAISON



SALADE DE ROQUETTE, POIRE & NOIX



LÉGUMES GRILLÉS AU FEU DE BOIS (courgettes & poivrons)



Toutes nos viandes sont cuites au feu de bois en extérieur. Nos sauces sont préparées chaque jour et nos accompagnements sont faits maison.

## LES GRILLADES — AU FEU DE BOIS —



Nous sélectionnons des viandes et poissons de qualité, cuits lentement au feu de bois pour révéler toutes leurs saveurs.



DIOT DE SAVOIE GRILLÉ 24 €



PUMA DE PORC GRILLÉ AU FEU DE BOIS 29 €



BAVETTE DE BŒUF FAÇON ASADO 34 €



TRUITE DES ALPES À LA BRAISE 30 €



CÔTE DE BŒUF À PARTAGER (2 personnes)

Environ 1 kg, grillée au feu de bois, servie avec deux accompagnements et deux sauces au choix. 92 €

### NOS SAUCES MAISON



CHIMICHURRI  
Persil plat, ail frais, origan, piment, vinaigre de vin rouge et huile d'olive.



SALSA CRIOLLA  
Tomates, poivrons, oignons rouges, persil, vinaigre de vin rouge et huile d'olive.



SAUCE PROVENÇALE  
Tomates mijotées, ail, persil, huile d'olive et herbes de Provence.



MAYONNAISE MAISON  
Préparée chaque jour avec des œufs frais, moutarde de Dijon et huile.

### DESSERTS



SALADE DE FRUITS DE SAISON 8 €



PANACOTTA À LA MYRTILLE 9 €  
Coulis de myrtilles.



GLACE ARTISANALE 3 €  
Fraise ou chocolat ou vanille ou chartreuse.