



RESTAURANT BISTRONOMIQUE "DEMEURE SAUVAGE"

JEUNES DIPLÔMÉS DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE

Premier étage, 7 ruelle de l'Eglise, 38114 Villard-Reclus

Menu entrée, plat, dessert : 58 €
(hors boisson et suppléments indiqués)
ou choix à la carte.

ENTRÉES (18€)

- o Céleri rave rôti - Chartreuse - purée céleri - oseille
- o Mi-cuit de truite d'Isère - noix - radis vert (+3€)
- o Poireau - chou rave - sauce gribiche à l'estragon
- o Pleurotes bio de Grenoble rôties au beurre - sauge et sarriette (+2€)

PLATS (27€)

- o Parmentier - poitrine de porc - œuf parfait - demie-glace
- o Omble chevalier - purée panais fumé - salsifis - chioggia - sarriette
- o Agneau de lait confit - purée de céleri rave - pleurotes - jus d'agneau à la bière de l'Oisans (+5€)
- o Filet de bœuf limousin d'Isère - confit au beurre noix/noisette - topinambour - morilles (+20€)

Assiette de fromages (15€)

DESSERTS (16€)

- o Gâteau chocolat - confiture de lait - noix - glace noix
- o Mandarine caramélisée - meringue italienne - coulis de mandarine génépi - sorbet - crumble pain d'épices (+2)
- o Riz au lait de Bourg d'Oisans - gel orange safran d'Isère - crumble amande (+2€)

OPTION ENFANT

- Pâtes bolognaise maison - Comté AOP (24€)
- Pizza napolitaine (18€)
- Boule de glace (4,50€)

*** OPTION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE**

Menu bistronomique élaboré par les chefs

Àlex Calderó Decary et Giselle Honores Tenorio

Réservations en ligne sur demeuresauvage.com & au 04.76.79.54.35

Photos & vidéos sur Instagram @demeuresauvage