



# DEMEURE SAUVAGE

— VILLARD RECLUS —

*Dimanche 23 juin 2024*

**Menu « Dégustation en 6 temps »**  
**85€/personne**  
**Hors-boissons**

Faisselle de chèvre de Villard-Reculas  
- carottes fumées - cameline - groseilles

...

Ceviche traditionnel péruvien de Sandre d'Isère -  
chou rave de l'Oisans

...

Agneau de lait glacé - petits pois  
- menthe

...

Chartreuse - verveine  
- financier citron vert

...

Meringue - framboises d'Isère - ganache framboise  
- crème mélisse - pistaches

...

Mignardise

## **Nos producteurs emblématiques**

### **Fromages**

*La Chèvre...rie  
Ferme de Châtillon*

### **Beurre**

*Ferme du Sozea*

### **Œufs**

*Ferme de Bel air*

### **Produits laitiers**

*Royan frais*

### **Poissons**

*Charles Murgat  
Saveurs Intégrales*

### **Viandes**

*La Chèvre...rie  
Timothé Berger Vaujany  
Ferme Alacrechia*

### **Noix de Grenoble**

*Champs du paradis Qincieu*

### **Pleurotes**

*Champiloop*

### **Safran Isère**

*Les Délices de Sylvie*

### **Maraîcher**

*Coco Jardin*

*Nous vous souhaitons une excellente expérience chez nous.*