

# La Doline

## Menu Montagne de la St Sylvestre

### Mise en bouche

Rillettes de truite du Vercors, Croustillant de grenouilles aux légumes anciens,  
Bouchée guacamole écrevisse et poutargue

\*\*\*

Au choix 2 personnes minimum

**Fondue de nos montagnes**

ou

**Raclette St Sylvestre**

- Fondue Savoyarde Tradition
- Ou Fondue Savoyarde aux Cèpes

- Fromage Raclette du Vercors
- et Fromage Bleu du Vercors Aop
- et Fromage Morbier Aop

### Servi avec une planche de Charcuteries

Jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage  
Tranche de cuissot de cerf fumé séché  
Coppa di Parma I.G.P.  
Saucisse de Morteau A.o.p. Tiède

- Jambon blanc au Torchon
- Magret de Canard fumé
- Saucisson Artisanal
- Andouille de vire Tradition

### Pommes Vapeur Amandine et nos condiments

#### La Salade

Mesclun de salade, tomates confites, poivrons et aubergines marinés, échalotes, petits croûtons maison, huile d'olive de Nyons Igp

Ou

Salade paysanne : Mâche et Roquette, sashimi de carotte, noix, œuf, croûtons, échalotes,  
Vinaigrette aux noix et l'huile de Nyons Igp

\*\*\*

#### Le Dessert

Cèpe du Vercors, (glace vanille, meringues maison, chocolat chaud) craquant spéculos  
Ou Coupe Lesdiguières : suprême d'oranges en cassonade, Sorbet et liqueur de Chartreuse, chantilly  
Ou Tranches fines de mangue, brunoise de duo de kiwi aux fruits de la passion et vanille, grenade,  
Sorbet maison thé vert au jasmin et litchi

Sur Réservation  
Tél : 04.76.95.11.99.  
Prix du menu 85 €  
Enfant -10 ans 39 €