



## **La Saint Valentin**

**Auberge le Collet, 14 février 2026**

**\*\*\*\*\***

**Une mise en bouche au gré de nos envies  
(Crémant de Die et crème de châtaigne)**

**\*\*\*\*\***

**Minestrone de racines d'hiver, grosses crevettes et ravioles du Royans  
(La cuvée du Barbu blanc aligoté, Domaine de Maupas)**

**\*\*\*\*\***

**Truite de la Vernaison marinée, faisselle fumée  
Chou blanc et pomme verte  
(Gourmandise blanc, Domaine de Montine)**

**\*\*\*\*\***

**Jambonnette de gris du Vercors, farce fine aux champignons du pays  
jus au Beaumes de Venise rouge  
(Beaumes de Venise rouge, Domaine du Fenouillet)**

**\*\*\*\*\***

**Une déclinaison d'agrumes à notre façon  
(Muscat de Beaumes de Venise, vin doux naturel, Domaine Fontavin)**

**Prix menu 49 € sur réservation exclusivement  
Accord mets vins 74 €, un verre sur chaque plat (7 cl)**