

Les Plats Festifs

Nos plats festifs sont disponibles en kit
(poêle, brûleur, cuillère en bois). La bouteille de gaz est à prévoir de votre côté ou nous pouvons vous la fournir mais elle sera facturée en supplément.

Nous pouvons mettre à disposition une personne sur place afin qu'elle s'occupe de la cuisson. Cette prestation est au prix de 200€.

Prix à la part

Paëlla : chorizo frais, poulet, fruits de mer & poisson blanc.....	12,50 €
Paëlla à l'encre de seiche, gambas, homard & seiches.....	20 €
Couscous : poulet, agneau, merguez, pois chiche & légumes.....	10 €
Risotto aux tomates confites, olives noires, basilic, gambas & coques.....	11 €
Risotto crémeux à l'abondance, jambon cru, & pilon de canard confit.....	9,50 €
Risotto aux joues de porc, thym, citron & courgette.....	9 €
Blanquette de veau à l'ancienne, champignons, carottes, riz & oignon grelot.....	9 €
Poule au pot, riz complet, sauce morilles & vin jaune.....	14,50 €
Boeuf braisé basse température, vin rouge & pomme purée.....	9,50 €
Tartiflette, salade verte & noix de jambon fumée.....	8,50 €
Boeuf bourguignon & gratin dauphinois.....	8,50 €
Wok de poulet curry coco, légumes verts & nouilles de blé.....	9 €
Chili con carné (boeuf épicé, maïs & riz).....	9,50 €
Cassoulet toulousain cuit lentement.....	13 €
Diot confit au vin rouge & polenta crémeuse.....	8 €
Pormonier & potée de chou au lard.....	8 €
Choucroute 5 viandes.....	12 €
Jambon de porc au feu de bois, aigre doux miel agrumes;.....	11,50 €
Ou vin blanc moutarde & pommes de terre grenailles confites; Ou gratin	
Longe de porc rôtie aux champignons, purée;.....	7 €
Ou gratin, & jeunes légumes sautés	
Tripes en persillade, tomate fraîche & riz complet.....	8,50 €
Sauté de poulet fermier, tomates confites, sauge, champignons, oignon rouge & fregolata sarda.....	10 €



41 rue du centre - 74350 Villy-le-Pelloux
www.auberge-du-pelloux.com



RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS :

Tél. : +33(0)4 50 08 72 62

Port. : +33(0)6 74 10 44 38 | +33(0)6 08 90 58 73

Mail : contact.aubergedupelloux@gmail.com