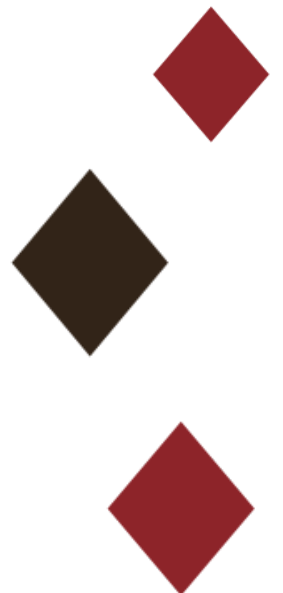




Carte

Animations -
Show cooking
2024



Les Animations Culinaires - Show Cooking

Les découpes - 7€/pers

- Jambon cru du coin & pickles de légumes
- Truite de Savoie fumée, pain au maïs & citron yuzu
- Saumon bomlo fumé, pain complet & beurre d'espelette
- Foie gras frais maison, pain d'épices & confit de fruit (*sup 3€*)

Les Savoyardes - 7€/pers

- Bar à fondue moitié/moitié, porcayou & croutons grillés
- Bar à raclette :
 - En formule individuelle avec noix de jambon émincée, pickles & écrasé de pommes de terre)
 - En mode snack : sandwich avec jambon blanc aux herbes & raclette fumée OU Croqu'raclette (jambon porcelet et raclette fumée)
- Mini atriaux, fromage frais aux fines herbes & poire rôtie
- Comme une tartiflette, syphon reblochon, lard fumé, oignons crispys & pommes de terre sautées
- Bar à diot :
 - En individuelle , Fricassée de diots au vin blanc, arrancini de polenta
 - En mode snack : Hot Diot
- Soupe du jour, crouton & croquette de fromage



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

A la Plancha ou au Braséro - 8€/pers

Côté Poisson

- Saint-Jacques & risotto au chorizo ibérique
- Saint-Jacques en coquille, mousse balsamique
- Gambas au cognac
- Poulpe grillé & brochette de melon
- Brochette de saumon à l'aneth & fromage blanc
- Sardine à huile vierge comme une grenobloise

Côté Viande

- Foie gras chaud, pomme & pain épices (*sup 2€*)
- Mini brochette boeuf épicées de ratatouille
- Tataki de bavette de boeuf & vinaigrette d'herbes
- Fajitas boeuf ou poulet aux épices
- Poulet crispy, sauce barbecue
- Maïs, beurre d'herbes & poulet paprika
- Magret de canard en aigre doux
- Mini burger
- Filet de caille au miel
- Oeufs cocotte aux morilles
- Brochette kefta sauce yaourt & citron émulsionnée
- Pain à l'ail et noix de jambon (pain frotté à l'huile, ail & thym puis grillé)

Côté Végé & Sucré

- Légumes grillés, sauce fromage frais & fines herbes
- Brochette de paris au balsamique et crème ciboulette
- Mini focaccia pesto mascarpone tomate cerise
- Pitta chèvre frais & légumes croqu'
- Ananas flambé au rhum, crémeux yuzu
- Crêpe party salée ou sucrée