

Menus

Menu n°1 - Terroir & Tradition - 22 €

Terrine maison veau porc & myrtille , oignon grelot et cornichon en aigre doux

Risotto de crozet au chèvre du coin et boeuf séché de chez Baud

Tarte reblochon & salade verte mée

.....

Millefeuille de pomme de terre,
lard, reblochon comme une tartiflette & crème fumée au foin

Joue de porc confite au vin blanc, perle de Savoie & carottes confites

Mousseline de brochet comme une quenelle, crème estragon,
crevette & gnocchi de polenta

.....

Tarte amande myrtilles

Gâteau de Savoie, crème anglaise

Entremet Dame Blanche (Mousse vanille & chocolat),
meringue craquante



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

Menu n°2 - 27 €

Salade de tomates multi couleur pesto, parmesan, olives noires ,
oignon nouveau & rosace de saumon fumée

Pâté croûte marbré foie gras & magret fumé, confit d'échalotes & légumes aigres

Coleslaw de saison au curry, oeuf parfait & focaccia thym balsamique

.....

Le beau poulet fermier rôti à la crème, champignons, riz complet,
carottes & courgettes

Côte épaisse de porc fermier, sauce vin blanc moutarde,
gratin savoyard et flan de ratatouille

Paleron de boeuf à 68 basse température, vin rouge,
farandole de légumes et pommes de terre étuvées au beurre

Blanquette de cabillaud aux fines herbe, risotto, brocolis, asperges & carottes

.....

Tartelette sablée bretonne au citron & meringue crémeuse au yuzu

Fraisier au chocolat blanc / Poirier chocolat caramel

Tartare d'ananas au basilic, savarin au rhum brun & vanille



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

Menu n°3 - 37 €

Choix à faire entre le menu ci-dessous ou avec [la carte de notre restaurant](#)

Foie gras frais de canard mi-cuit au citron yuzu, salade d'orange,
pomme poire & pamplemousse, crémeux d'agrumes

Tartare de thon rouge au soja, sablé courgette & noisettes, légumes pickles

Tatin de tomates, mozza, burrata crémeuse & huile vierge aux fruits secs

.....

Tournedos de lotte au vin rouge, carotte, patate fondante & courgette

Omble chevalier meunière, risotto de fregola, mini légumes du soleil embeurrés

Filet de boeuf grillé et son croustillant de joue confit, jus de mondeuse au serpolet,
râpé de pommes de terre & pointes de chou

Paleron de veau confit miel et agrumes, spaghetti d'épeautre gratiné,
tartare de tomates fèves & olives noires

Filet de poularde façon poule au pot, arancini reblochon, morilles, carotte
aubergine & poivron rouge

.....

Tartelette sablée bretonne au citron & meringue crémeuse au yuzu

Fraisier au chocolat blanc / Poirier chocolat caramel

Tartare d'ananas au basilic, savarin au rhum brun & vanille



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