

Menus

Menu n°1 - Terroir & Tradition - 22 €

* Risotto de crozet, mignon fumé, ail des ours, croustille de comté & blette

* Pressé de truite de Savoie fumée & légumes de saison,
mayonnaise miel moutarde et bouquet de mesclun

* Tartelette chèvre frais, copeaux de tomette & pointes de chou, perles de citron
& crémeux de poivron

.....

* Millefeuille de pomme de terre, reblochon, lard & oignon crispy, mesclun

* Escalope de poulet roulé jambon & abondance, gratin & légumes de saison

* Cassolette de diots naturels & fumés, pointes de choux, légumes du soleil
& pommes de terre vapeur

* Parmentier de confit de boeuf & carottes au jus

* Pavé de brochet, velouté de légumes & farandole de saison

.....

* Tarte amande myrtilles

* Entremet pomme, poire & caramel



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 - 29 €

Nos classiques à nous, qu'on aime autant faire que manger ...

* Pâté croûte veau , porc & citron ; carottes, oignons en aigre doux
& confit d'échalotes

* Carpaccio de betterave, opéra de chèvre frais & truite de Savoie fumée

* Velouté de courge (ou soupe de tomate ananas selon la saison),
cromesquis de canard, mousse parmesan & ses crispy

* Salade de tomates couleurs, mousse burrata, son sablé basilic & noisettes

.....

* Boeuf à 68°, vin rouge & purée mascarpone

* Blanquette de veau sauce morilles, carottes, brocolis & riz complet

* Carré d'agneau en croûte d'herbes et moutarde, gratin de légumes de saison
& pomme de terre

* Pavé de truite de Savoie fumée, fregolata, jeunes légumes
& crème de vin d'arbois

* Cabillaud en croûte de noix, jardinière de légumes, beurre blanc & estragon

.....

* Tartelette chocolat, caramel, cacahuète, meringuée

* Tartare de fruits exotiques, gâteau de Savoie, chantilly 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 - En toute élégance - 38 €

- * Mi-cuit de foie gras, vin rouge, échalote, pomme & poire en millefeuille
- * Tartare de tomate, burrata, crème de pesto, guanciale & sablé pistache
- * Tartare de truite de Savoie fumée au chèvre frais, taboulé de pointe de chou, son crémeux & ses pointes
 - * Raviole de volaille & morilles, son velouté cappuccino fumé & ses chips de légumes
 -
 - * Omble chevalier, risotto vénéré & farandole de légumes
- * Tournedos de lotte au vin rouge, carotte, patate fondante & courgette
 - * Raviole de cuisse canard aiguillette de magret, aigre doux & piperade de légumes
- * Filet de boeuf, vin rouge, tian feuilleté & terrine de pomme de terre
- * Filet de poularde façon poule au pot, arancini reblochon, morilles, carotte aubergine & poivron rouge
- * Ballotine de poulet fermier, farce de foie gras morilles, gratin & légumes fane
 -
 - * Demie sphère chocolat framboise
- * Tartelette citron yuzu, orange, pomelos, meringuée
- * Tarte pomme feuilletée roulée, crème beurre salé & tuile au miel



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°4 - Finesse, Minimalisme & Grand Plaisir - 46 €

Dégustez notre carte du restaurant, changeant quatre fois par an, afin de s'adapter aux saisons.

Découvrez ce menu Entrée, Plat, Dessert, dans l'onglet "Restaurant" de notre site internet.



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

Variante Végan / Végétarienne

- * Tartelette sarrazin, pointes de chou pickles, vinaigrette citron noisettes
(Variante végé : Avec chèvre frais & oeuf parfait)

- * Velouté de courge, légumes crispy, mousse lait d'amande & crouton de pain
(Variante végé : Avec oeuf parfait, chantilly noisettes grillées)

- * Tartare de tomates multicolores, basilic, pignon, gresin, soupe de tomate, tofu
(Variante végé : Avec mousse burrata & copeaux de chèvre)

-

- * Risotto d'épeautre, champignons, sauce vin jaune, poêlée de bettrave
& bouillon d'ail noir
(Variante végé : Avec reblochon pané)

- * Farandole estivale à l'huile vierge, raviole de fruits secs,
vinaigrette tiède aux agrumes
(Variante végé : Avec raviole de fromage frais noisettes & crème vin blanc)

- * Millefeuille de légumes du soleil, sauce tomate, mondeuse & cresson
(pâte sèche sans oeuf)
(Variante végé : Avec cromesquis d'abondance)

-

- * Tartare pomme, poire, granité saveur vin chaud
(Variante végé : Sur sablé breton)

- * Carpaccio ananas, poivre de sichuan, bouillon de citron yuzu
& son crémeux végétal
(Variante végé : Sponge cake chocolat)

- * Superposition pomme, poire, butternut, crémeux framboise
& pâte à tartiner pistache



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