



Carte

Menus 2024



À Chacun Son Menu

Menu n° 1 – Nos classiques à nous, qu'on aime autant faire que manger – **28€**

- * Tartare de tomates couleurs, mousse burrata, sablé parmesan, pesto & fruit sec
- * Pâté croûte veau/volaille aux myrtilles, chutney échalote , pickles & pain grillé
- * Enroulé de truite fumée & légumes confits, taboulé végétal & chèvre frais, ciboulette
- * Gaspacho de concombre, dés de poivron, cappuccino menthe, crumble de graines & crackers au jambon cru (*Possibilité d'enlever le jambon cru pour l'option végé*)

- * Paleron de boeuf basse température au vin rouge, purée mascarpone & flan de carotte au cumin
- * Mousseline de truite ciboulette et curcuma, risotto vénéré & tomates cerises grappes à l'huile vierge
 - * Ballotine de poulet fermier farci provençal, grenailles, courgettes, poivrons, aubergines & jus tomate, olive, oignon nouveau .
 - * Cel'risotto à la crème de coco, pousse d'épinard et tomate allongée confite

- * Entremet tout chocolat & framboise
- * Tartelette flan pistache, mousse chocolat blanc
- * Gâteau de Savoie, tartare ananas au thé vert



Menu n° 2 - En toute élégance - 40€

- * Opéra de figue, foie gras, pain d'épices, croustille miel & pomme
- * Tomate fourrée burrata, glacée de son eau au thym citron & pavé de truite fumée
- * Raviole de Saint-Jacques, sa noix grillée, purée de butternut, bouillon d'ail noir & sa tuille
- * Tarte fine aux tomates, millefeuille courgette, aubergine, chorizo en crumble de graines, purée de poivron rouge à l'espelette
- *****
- * Enroulé de poulet fermier en farce de morilles, jus à l'estragon, pomme ana & clafoutis de ratatouille
- * Omble chevalier façon rollmops en aigre doux de citron, caviar de pointes de chou & légumes du soleil
- * Côte épaisse de porc fermier, jus corsé fumé, pomme de terre farcie caviar d'aubergine & flan de courgette
- * Mini farcie végétal du soleil, crémeux de tomates confites
- *****
- * Pièce montée de mignardises
- * Craquant cacahuète beurre salé, ses mousses chocolat
- * Carpaccio ananas, mousse mangue, ses morceaux caramélisés amande façon chouchou



Menu n° 3 – Finesse, Minimalisme & Grand Plaisir – 80€

* Huître pochée, gelée yuzu , mousse salicorne & caviar pour se mettre en
appétit

* Nougat de foie gras mi cuit et grillé, chutney de fruit sec, caramel de vin

* Trio de raviole végétale & taboulé de chou romanesco, bouillon rafraîchi
à l'ail noir & café

* Fraîcheur de homard mangue & petits légumes, crackers parmesan &
poudre d'olive

* Pithivier de caille morilles & foie gras, carotte, chou vert & jus réduit

* Rapé de chèvre affinée, tartare de pomme & gelée de vin blanc

* Buffet gourmand de desserts individuels en verrine et entier

*Buffet complet pour un minimum de personnes sinon des choix seront à
effectuer*

- Tartelette au flan ; tartelette Chocolat blanc,
- Verrine exotique, blanc mangé mangue et ananas
- Entremet tout chocolat, fraisier, l'exotique gelée de citron bergamote



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