



Carte

Menus 2026



À Chacun Son Menu

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

- * Carpaccio de tomates, tartare de dorade

"Agrumes et son crémeux"

- * Gourmandise de melon & jambon cru

"Liqueur de menthe, tomate cerise et ricotta"

- * Cheesecake de chèvre frais & gravlax de truite

"Poivron grillé, huile citronnée"

- * Tarte fine de graines, houmous de petit pois

"Carotte, courgette et aubergine grillée, pesto de saison"

- * Boeuf moelleux au vin rouge

"Gratin dauphinois & carotte botte"

- * Pavé de truite au beurre blanc, ciboulette et curcuma

"Risotto vénéré & tomate cerise"

- * Ballotine de poulet en farce de poivron et olive

"Grenailles & caviar d'aubergine"

- * Risotto coco aux champignons noir

"Shiitake & noisette"

Menu n° 2 – En toute élégance – 40€

* Nougat de foie gras au miel & fruits secs

“Chutney & croustille de pain d’épices”

* Tomate verte farcie de piperade, carpaccio de thon rouge

“Sésame, condiment kumquat”

* Raviole de homard, crème de coraux & saladin d’herbes

“Perles de citron, tuile de seiche ”

* Tarte fine de rouget et foie gras chaud

“Fondue de poivron, jus tranché à l’huile de noisettes”

* Pressé de tomates anciennes & tofu mariné

“Crèmeux de petit pois, tuile à l’ail noir”

* Filet de canard rosé au miso

“Purée d’épinard & tomate farcie de risotto”

* Pavé de maigre rôti, jus d’une arrabiata

“Cromesquis de pomme de terre, aubergine rôtie & artichaut”

* Quasi de veau fermier, jus corsé

“Risotto d’épeautre et millefeuille de courgette”

* Wellington de boeuf

“Écrasé à la fleur de thym”

* Raviole de seitan aux morilles, poireaux & carottes

“Condiment de pointes de choux & galette de lentilles”

Menu n° 3 – Finesse, Minimalisme & Grand Plaisir – 55€

* Boule de pain aux châtaignes d'accueil

"Beurre composé & une pièce apéritive de bienvenue

* Crèmeux de petit pois, croustilles de foie gras

"Pain d'épices"

* Raviole de homard

"Bouillon miso & sa chips"

* Pithivier de boeuf wellington

"Truffes, foie gras & petit légumes"

* Buffet gourmand de moyens desserts individuels

"Finger deux chocolats, tiramisu framboise liqueur de menthe, tartelette citron meringué, verrine de fruits exotiques, gâteau de Savoie crèmeux chocolat blanc"



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