

Menu 2019

Printemps/Été

Menu 1 - 30€ (avec kir, bouteille de vin pour 4 & cafés)

Terrine maison de porc veau aux fines herbes et citron confit, marmelade de poivron en aigre doux et gaspacho de tomates

Tartelette de légumes du soleil et parmesan, brochette de canard abricot et miel, piperade de légumes des voisins

Crèmeux d'aubergine au thym, taboulé de graines de sarazin aux petits légumes et citron vert, burrata d'Allonzier crémeuse

Mi-cuit de saumon d'Ecosse à la sarriette, minestrone de légumes et pistou d'herbes

Paupiette de veau à l'ancienne, risotto aux champignons et carotte fane, jus champignons moutarde

Côte épaisse de porc fermier, aigre doux de cornichon et vin blanc, grenailles confites et courgettes du coin

Fromages

Plateau de fromage sec du coin

Desserts

Éclair chocolat blanc fruits rouges de saison

Salade de fraises au gingembre, mousse de lait et Baileys

Craquant chocolat noir intense et salade d'orange



41 rue du centre
74350 Villy-le-Pelloux

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

Tél. : +33(0)4 50 08 72 62

Port. : +33(0)6 74 10 44 38

Mail : florent.maitrepierre@gmail.com

www.auberge-du-pelloux.com



Menu 2019

Printemps/Été

Menu € - 38€ (sans boisson)

Terrine de foie gras marbre pain épices et magret fumée, condiment fraise anisée et brioche moelleuse

Minestrone de légumes, parmesan et pesto, croustillant de rouget barbet au chorizo

Tarte fine croustillante aux graines de sarazin, farandole de légumes à l'huile vierge cuise et suprême de caille, vinaigrette de tomates cerise à l'aneth

Filet mignon de veau, champignons de saison, pommes de terre comme un gratin et ratatouille à l'Espelette

Pavé de maigre en écaïlle de chorizo, petit épeautre et embeurrée de légumes du soleil aux olives noires

Fromages

Plateau de fromage sec par table

Desserts

Salade fraises et framboises au basilic, crémeux noisettes et moelleux chocolat noir

Pièce anniversaire ou autre

Soupe ananas au lait de coco, poire pochée aux agrumes et croustillant chocolat blanc



41 rue du centre
74350 Villy-le-Pelloux

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

Tél. : +33(0)4 50 08 72 62

Port. : +33(0)6 74 10 44 38

Mail : florent.maitrepierre@gmail.com

www.auberge-du-pelloux.com



Menu 2019

Printemps/Été

Menu 3 - 42€ (entrée, plat, fromage et dessert)

Jusqu'à 52€ (les deux entrées, plat, fromage et dessert)

Jusqu'à 62€ (les deux entrées, les deux plats, fromage et dessert)

Foie gras frais maison comme un opéra, gelée de framboise et pain épices

Pomme poêlée, escalope de foie gras chaud, filet de caille laqué et crémeux de champignons

Carpaccio de saint-jacques et betterave au citron combawa, purée de carotte, jeune pousse et chips de légumes

Côte de veau aux cèpes, crémeux de pommes de terre, légumes fane et jus au thym citron

Déroulé de canard farci aux morilles et coriandre, gâteaux de pommes de terre et petits légumes du coin

Pavé de bar grillé, risotto de petit épeautre au bleu de Gex, farandole de légumes estivaux de toutes couleurs

Fromages

Plateau de fromage sec

Desserts

Salade de framboises au thé vert, millefeuille noisette et sorbet citron vert

Pièce anniversaire ou autre

Tartelette fraise spéculos glace vanille et biscuit rose



41 rue du centre
74350 Villy-le-Pelloux

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

Tél. : +33(0)4 50 08 72 62

Port. : +33(0)6 74 10 44 38

Mail : florent.maitrepierre@gmail.com

www.auberge-du-pelloux.com



Forfait boisson

Forfait 1 - 10€

Un kir et ses petites pièces salées
Une bouteille de vin sélectionné pour 4 personnes
Cafés, thés, infusions

Forfait 2 - 20€

Kir pétillant au royal de Seyssel et ses mignardises
Une bouteille de vin blanc pour 6 pers
Une bouteille de vin rouge pour 4 pers
Cafés thés infusions

Forfait 3 - 25€

Kir pétillant au royal de Seyssel et ses mignardises
Une bouteille de vin blanc pour 6 pers
Une bouteille de vin rouge pour 4 pers
Cafés thés infusions
Eaux minérales à discrétion

Forfait 4 - 38€

Une coupe de champagne et
une coupe ou un verre de vin liquoreux avec le dessert
Une bouteille de vin blanc pour 6 pers
Une bouteille de vin rouge pour 4 pers
Cafés thés infusions

Pour l'ensemble des menus un **menu unique** est demandé pour l'ensemble de la table ou **une** variante sur le **plat chaud maximum** avec les nombres bien définis auparavant entraînant un supplément.

Un supplément peut être appliqué pour moins de 30 personnes le Week end et selon le menu choisi .

La salle peut être privatiser même pour 10/15 personnes incluant des frais supplémentaires.



41 rue du centre
74350 Villy-le-Pelloux
RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS
Tél. : +33(0)4 50 08 72 62
Port. : +33(0)6 74 10 44 38
Mail : florent.maitrepierre@gmail.com
www.auberge-du-pelloux.com 