AUBERGE
DU PELLOUX

Book de Noël

Cette année encore plus de produit seront mis en contenant consigner encore et toujours dans ce même et unique but de faire attention à nos déchets !

Coffret boissons de Féchy et fromage du coin à prendre sur place.

Simplement

Les 21 pièces : 15€

Blinis de chèvre frais et truite fumée

Fallafel de viande des grisons

Canapé de magret fumé

Tartelette foie gras et groseilles

Croustade de poireau et lard

Moelleux de mozza et jambon cuit

Mini focacia jambon cru mousse reblochon

Le chic

Les 24 pièces : 24€

Mini burger figue et foie gras chaud

Verrine de tartare de saint jacques

Cornet croustillant de jambon pata negra roquette et parmesan

Brochette de poulpe mariné, feta et arancini panée

Croustade de saumon fumé et amande

Mini pomme de terre farcie truite et chèvre frais

Enroulé de tattaki de bœuf et mousse mozza

Tartelette escargot, pépites de foie gras

Pain surprise et tartinade

Pain surprise 5 saveurs **45€** (entre 50 et 60 sandwichs)

Brioche surprise au foie gras **50€** (environ 40 tranches)

Chèvre frais et fines herbes **7€**

Chèvre frais butternut curcuma **7€**

Fromage frais roquette parmesan et bœuf séchée **9€**

Rillette de saumon fumé à l'aneth et chèvre frais **9€**

Le conseil :

Idéal sur un blinis, toast, falafel, gressin ou une brioche toastée.

Les fumages

Prix au kg (par portion de 250gr, 500gr ou 1kg environ)
les poissons sont tranchés

Magret de canard igp sud ouest à la pièce 200gr environ **14€/pièce**

Truite semi sauvage du bassin Arcachon à l'aneth et baies roses **55€/kg**

Saumon des fjords baies roses et aneth **60€/kg**

Saumon sauvage fumé baies roses et aneth **70€/kg**

Dos de cabillaud et son pesto de roquette pour le sublimer à l'apéro **45€/kg**

Gros bout de ventrèche de porc noir de Bigorre (idéal à l'apéro sur un pain de campagne grillé à l'huile vierge) **50€/kg**

Les kits (Possible même sans l'appareil)

Fondue gourmet foie gras *(à piquer, filet de caille, quartier de poire, magret de canard, filet de chapon) accompagné de chou vapeur à l'huile vierge.*

Plancha pierrade **portion 250gr/pers**

Thon rouge, saint-jacques et truite **15€/pers**

Mini filet de bœuf et ses sauces (tartare, mayonnaise alléger au gingembre, crème doubles fines herbes) **11€/pers**

Tranches de magret de canard marinées au baies roses sésame et huile de noix, portion de gratin individuelle de courge cèleri et cardon **7€/pers**

Les volailles sont préparées et farcies avec leur sauce !

Les volailles étant déjà cuites, vous n'aurez plus qu'à réchauffer à la cocotte, elles sont entièrement désossées et précuites, leur sauce d'accompagnement est même prévue !
Tout peut être accompagné d'une sauce morilles supplément de 6€ le kg à prévoir.

Chapon farci aux morilles et foie gras, sauce champignons pour 8 à 10 personnes **45€/kg**

Canard du voisin farci aux abricots, aigre doux à la mangue **40€/kg**

Épaule d'agneau du voisin farcie aux fines herbes et ail confit, sauce vierge aux baies roses, thym et romarin **40€/kg**

Menu

Entrée + plat + dessert **28€**
Entrée + poisson + viande + dessert **36€**

Comme une tatin de foie gras sur confit oignons, gelée de poires et chutney de figues

Opéra de saumon fumé, pain de seigle*, mousse mozza d'Allonzier, roquette pignons de pain et sa rillette

Ballotine de julienne à l'aneth, crémeux de panais, graines torréfiées et arancini en croûte d'herbes

Velouté de courge au curcuma et amandes, mousse de chèvre frais, pavé de truite mi cuit fumée

Filet mignon de cerf aux fruits rouges écrasés, courge, pommes de terre et châtaignes

Filet de chapon moelleux, morilles et foie gras, poêlée de crosne, spaetzle carotte et mange tout

Carpaccio d'ananas au poivre long de java sur son biscuit, boule mangue coco enrobée

Tartelette pailletée tout chocolat en croûte de fruits secs* et mousse vanille

Les garnitures

Prix à la portion de 300gr ou à la pièce pour compléter vos plats à la carte

Poêlée de crosne, spatzles carotte et mange tout **4€**

Gratin de cardons **3,5€**

Gratin de courge au conté **3,5€**

Gratin de pommes de terre **3€**

Ecrasé de vitelottes **4,5€**

Poêler de grenailles confites à la graisse de canard et thym du jardin **3€**

Duo de risotto **4€**

Wok de légumes verts et champignons thaï au soja **4,5€**

Flan de légumes de saison **1,2€**

Tartelette de légumes rôtis **2,2€**

Petit Chou farci aux légumes et champignons **3€**

La carte

prix par personne, sauce et légumes compris
(pas les gratins, etc.)

Lasagne végétale de légumes automnaux pesto de fruit sec* et chou pack choy (chaud ou froid) **6€**

Pate végétal de trio de lentille gelée au tahini et salsifis panés au sésame **6€**

Comme une tatin de foie gras sur confit oignons, gelée de poires et chutney de figues **9€**

Opéra de saumon fumé, pain de seigle*, mousse mozza d'Allonzier roquette pignon de pain et sa rillette **8,5€**

Aspic dans son consommée de petits légumes et dés de jambon cuit **5€**

Velouté de butternut au curcuma, miettes de truite de Savoie et granola de fruits secs* **6€**

Burrata d'Allonzier sur son crémeux de panais, tuile noisette et saumon gravlax **8,5€**

Millefeuille de crabe aux fines herbes, pomme verte, vinaigrette tomates confites gingembre **9€**

Tourte feuilletée escargots Riz de veau, sauce crème trompettes et pleurotes au beurre d'ail et persil **9,5€**

Brioche perdue en aigre doux de mangue et foie gras poêlé **11€**

Crémeux de vitelottes, éclats de châtaignes et salsifis, saint-jacques snackées et lardons de chorizo **11€**

Civet de sanglier aux trompettes, pleurotes, paris **8,5€**

Filet mignon de cerf aux fruits rouges et châtaignes écrasées courge **14,5€**

Comme une Paupiette de veau roulée aux champignons et foie gras **11,5€**

Côte épaisse de porc fermier à basse température cuite à la bière de noël, chou chinois, sauge et moutarde violette **9,5€**

Paleron de veau à 68 sauces foie gras morilles carottes braisées **13,5€**

Duo de risotto (vénèré et arborio) au crémant de Savoie et parmesan, carottes fanes et grosses saint-jacques grillées **18€**

Raviole de homard poireaux et citronnelle, aiguillette de turbot grillée et petits légumes **19€**

Les classiques

Prix au kg (par portion de 250gr, 500gr ou 1kg environ)

Ballotine gras de Foie du sud-ouest igp en croûte de fruits secs* **100€**

Foie gras frais maison mi-cuit tout simplement aux cinq poivres et sel de Guérande **90€**

Bœuf gravlax au sel de Guérande **65€kg**

Terrine de foie gras nature au vin liquoreux **100€**

Terrine de gibier en croûte **25€**

Terrine de truite de Savoie en chemise de truite fumée et panais **35€**

Terrine de canard et cœur de foie gras en gelée de pomme au poivre de sechouan **60€**

Saucisse feuillettée croustillante de confit de canard, abricot et pépites de foie gras (peut être consommée à l'apéro coupée en fines tranches) **60€**

Les desserts

Pièce à **5,50€** ou entier à **28€**

Le gros chou façon religieuse feuilletée caramélisée, choux craquant, pâte à tartiner marron et glaçage coco noir **(pièce ou entier)**

Bouchon savarin puncher rhum vanille exotique et salade d'ananas façon mojito **(entier)**

Fond de t'y carpaccio d'ananas au poivre long de java, boule mangue coco enrobée **(pièce)**

Tartelette pailletée tout chocolat en croûte de fruits secs* **(pièce)**

Bûche marron praliné noisettes **(entier)**

Bûche craquante caramel beurre salée et fruits secs* **(entier)**

Nous rappelons que tous nos produits proviennent de producteurs locaux
(salade, fromage, légumes, fruits, viande...).

* peut contenir des produits allergènes merci de nous contacter

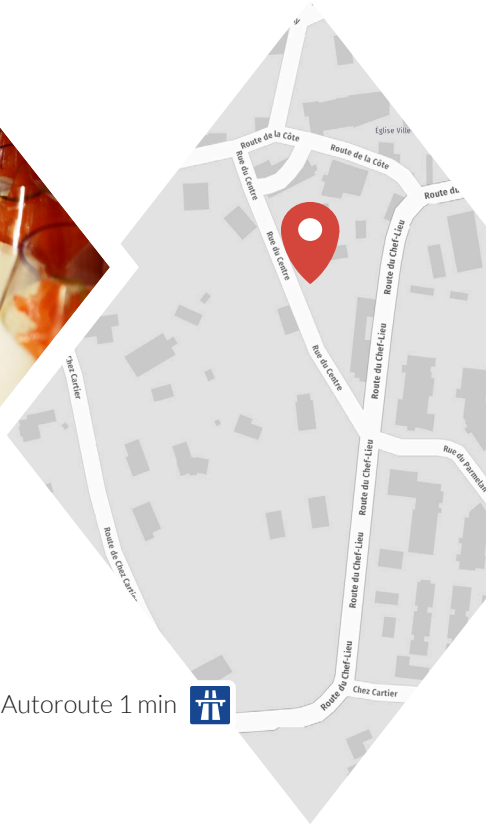
Envie de commander ?

Contactez-nous par mail au :

florent.maitrepierre@gmail.com

Ou directement depuis
notre site internet :

www.auberge-du-pelloux.com



04 50 08 72 62

Autoroute 1 min

41 rue du Centre, 74350 Villy-le-Pelloux