

Monts & Merveilles

Menu de Noël

À emporter ou livré chez vous

24 & 25 décembre 2020 (réservez avant 17/12 !)

Formule amuse-bouche

wrap saumon fumé, aneth & fromage frais,
boulette de crabe et cabillaud, sauce citron vert,
mini tartelette escargot persillé à la crème 6€pp

Entrées

Bouchée aux noix de pétoncles, crevettes & langoustines, salade 12€pp
Foie gras de canard cuit en terrine maison, pain perdu,
pomme caramélisé et boudin noir 12€pp

Plats

Chapon fermier forestière farci au foie gras avec courge butternut
aux marrons & lardons, gratin Dauphinois (min. 5 personnes) 23€pp
Filet de truite saumoné, sauce à l'oseille, asperges vertes
& parmentier aux fines herbes 23€pp

A la coupe

Terrine de foie gras maison ou saumon fumé à la betterave rouge 8€/100g

Réservez sur 06.26.55.75.00 ou par mail info@oztraiteur.fr

Cet hiver restaurant éphémère

Beaux Monts... & Merveilles

7, ruelle de l'église, 38114 Villard Reculas

Ouverture ??/ ??/2021

Monts & Merveilles

Menu Nouvel An

À emporter ou livré chez vous

Menu 31 décembre 2020 (réservez avant 27/12 !)

Formule amuse-bouche

mini wrap carpaccio de bœuf à la truffe noire,
mini kefta de bœuf orientale, mini tartelette aux grenouilles 6€pp

Entrées

Saumon fumé à la betterave rouge, salade salicorne & sésame 12€pp
Bouchée de faisan forestière & salade hivernale 12€pp

Plats

Brochette de gambas et noix St. Jacques, velouté de bouchots
aux petits légumes et pommes duchesses 24€pp
Magret de canard (env. 180g), son jus aigre doux,
gâteau de légumes, persil tubéreux & gratin dauphinois 22€pp

A la coupe

Terrine de foie gras maison ou saumon fumé à la betterave rouge 8€/100g

Réservez sur 06.26.55.75.00 ou par mail info@oztraiteur.fr

Cet hiver restaurant éphémère

Beaux Monts... & Merveilles

7, ruelle de l'église, 38114 Villard Reculas

Ouverture ??/ ??/2021