

Monts & Merveilles

Menu de Noël 24 au 26 décembre

A emporter ou livré chez vous, réservez avant le 17 décembre

Formule amuse-bouche

6€pp

wrap au bœuf & truffes noires * mini bouchée à l'escargot & crème aux fines herbes * boulette de crabe & cabillaud, sauce citron vert

Entrées

saumon fumé maison, garniture autour des betteraves 13€pp

foie gras de canard cuit en terrine maison, pain perdu, boudin noir & pommes caramélisées 13€pp

Plats

chapon fermier forestière farci au foie gras, légumes & gratin dauphinois (min. 5 personnes) 23€pp

filet de truite du Vercors, sauce à l'oseille, champignons, échalotes & pommes duchesse 23€pp

A la coupe

terrines de foie gras maison ou saumon fumé maison 9€/100g

Réservez sur 06.26.55.75.00 ou par mail info@oztraiteur.fr

Restaurant éphémère à Allemond

Après quatre éditions au Bessey à Oz-en-Oisans notre petit restaurant éphémère change de lieu et ouvre ses portes à Allemond. Un grand merci à Aurélie & Sylvain de nous avoir confié leur restaurant l'Etape pour cet hiver !



Patty & Serge * Monts & Merveilles

Le Village * 38114 * Oz en Oisans

Adresse resto éphémère : l'Etape * 610 route de Savoie * 38114 * Allemond

* l'étape de Monts & Merveilles *

décembre 2021

jeudi soir 16/12 * vendredi soir 17/12 * samedi soir 18/12

dimanche 19/12 midi

* uniquement sur réservation * places limitées * 35 euro par personne *

Amuse-bouche

Carpaccio de bœuf fumé maison * roquette * poire * noix de Grenoble
Velouté * petits pois * courgette * basilic * feta mariné * huile d'olive citronné
Magret de canard * son jus * crème de persil tubéreux * pommes dauphines

Saint-marcellin rôti

Beignet de ricotta * anis étoilé * sauce au mûres * sable de chocolat

Café

Réservez sur 06.26.55.75.00 ou par mail info@oztraiteur.fr