



MONTS & MERVEILLES

cuisine fantôme & éphémère

Livraison repas hiver 2022-2023

Oz en Oisans, Alpe d'Huez, Villard Reculas & Vaujany

150 euros par personne/semaine ou 33 euros par jour. Menus sous réserve de modifications.

Samedi

Tatakis de bœuf, sauce raifort, parmesan, fines herbes, roquettes et crudités.

Poitrine de porc fermier, cuit en basse température, parmentier de légumes d'antan

Tiramisu aux canneberges et vin « chaud »

Dimanche

Velouté de panais fumé, pancetta & croutons

Bœuf « Rhône Alpes » braisé à la bière de Bourg d'Oisans, légumes du moment et gratin Dauphinois

Kouglof aux pruneaux, cognac et noix de Grenoble

Lundi

Terrine de sanglier maison, confiture aux airelles, salade hivernale

Poulet plein air, sauce écrevisses & riz aux légumes

Fromage blanc aux myrtilles

Judi

Soupe de courgette, petits pois et basilic, fromage de brebis d'Ornon

Filet de poisson frais selon arrivage, velouté de moules & pommes duchesses

Fromage et confiture de l'Oisans

Vendredi

Tartare de truite du Vercors, boulgour, olives verts, citron confit

Médaille de veau forestière, fagot d'haricots verts, gratin de raviolis de Royans

Beignet, anis étoilé, sauce aux mûres et sable de chocolat

Réservations sur info@oztraiteur.fr ou 0626557500

Monts & Merveilles, Oz en Oisans

www.oztraiteur.fr