

Palégré à la Maison

En attendant de se retrouver au restaurant, nous venons jusqu'à vous pour terminer l'année...

Voici notre offre à emporter disponible à partir du samedi 12 décembre.

Les commandes se font par téléphone au 06 72 89 65 49 ou par mail : restaurant@palegrie.fr

uniquement sur réservation

Point de retrait entre 11h et 18h :

Palégré Restaurant,
les Ritons, 38250 Corrençon en Vercors

Livraison possible sur le plateau du Vercors (10 €)

L'EPICERIE PALEGRIE

A partir du 19 décembre jusqu'au 3 janvier

Terrine de foie gras maison 200 gr 24 €

Coquillages gratinés aux cèpes 14 €

(3 Huîtres, 4 praires, 5 palourdes)

Truite d'Archiane fumée par nos soins 7 € les 150 gr

Gratin dauphinois aux cèpes 8 € la portion

Soupe du jour 8 € le litre

Escargots en persillade la douzaine 14 €

Saucisse sèche de Chavassieux nature 8 €

Saucisse sèche de Chavassieux aux Câpres Linosa 8,5€

Tarte du jour 5 € la part

PAINS MAISON

Pain de campagne au levain naturel à la farine du Trièves 500 gr - 4 €

Pain multigrains au levain de seigle 500 gr - 5 €

LE BURGER PALEGRIE

Les samedi 12 et dimanche 13 décembre,
et tous les jours de 19 décembre au 3 janvier,

entre 11h30 et 15h

À emporter - 16€

MENU DU MOIS DE DECEMBRE 36 €

**le week-end 12-13 décembre
et les vacances scolaires du 19/12 au 03/01/2021
(Hors 24 et 25 décembre)**

Pâté chaud de Gibier pour 2 pers,
mesclun de la Ferme des Sisampas, vinaigrette truffée

ou

Quenelles de Saint-Jacques, crème de langoustine, céleri

ou

Chou-fleur rôti, condiments, yaourt aux herbes

ooooo

Pêche du jour, légumes racine,
vinaigrette d'agrumes et citronnelle

ou

Fricassée de ris de veau aux morilles,
gratin de cardon de notre potager

ou

Gnocchis, crème de girofle, truffe

ooooo

Soupe d'agrumes aux épices, pain de Gênes

ou

Eclair au chocolat Bonnat XXL pour 2 pers

ou

Baba au Rhum raisin, crème fouettée

Le Père Noël existe !!!

Bonnes Fêtes

**MENU DE NOËL 50 €
24 décembre au soir ou 25 au déjeuner**

Amuse bouche

ooo

Saint-Jacques pochées dans un consommé de homard, crème raifort
(supplément caviar osciètre Kaviari 42 € les 20 gr)

ooo

Poularde de chez Monsieur Tauzin farcie façon royale,
foie gras, truffes, gratin de cardon

ooo

Brie truffé (supplément 12€)

ooo

Bûche de Noël à notre façon, agrumes, cynorhodon

ooo

Confiseries

**MENU DU JOUR DE L'AN 80 €
le 31 décembre**

Amuse bouche

ooo

Velouté de cardon, quenelles de volaille,
brioche toastée, beurre de truffe

ooo

Homard des Côtes Bretonnes en papillote,
châtaignes, légumes d'hiver

ooo

Feuilleté de veau façon Wellington, jus au vin jaune,
gratin dauphinois à la truffe

ooo

Brie truffé (supplément 12€)

ooo

Clémentines, safran, Chartreuse jaune

supplément 1/2 Bouteille de Champagne 22 €