



Menu à 28€

Pour débiter,

Bruschetta, tomates d'été, mozzarella di bufala,

ou

Friture d'éperlans sauce tartare

Ensuite,

Salade Caesar crème à l'ail, poulet grillé,
croûtons et parmesan

ou

Pavé de saumon grillé, pommes dippers, mesclun de salade

Et puis,

Assiette de pastèque à croquer

ou

Coupe de glace 2 boules

ou

Tartelette Luc Eyriey + 3€

Prix ttc, par personne, hors boissons, choix unique pour tous les convives

Baie du Foreston, Route Orbanne - Lac de Serre-Ponçon - 05160 Le Sauze-du-Lac

Paillootedulac.com - #lapaillootedulac - tel 06 58 26 78 97



Menu à 35€

Pour débiter,

Antipasti de la Paillote, courgettes, aubergines et
poivrons grillés

ou

Frito-misto petits calamars et accras, sauce tartare

Ensuite,

Brochette d'onglet grillé, sauce à l'échalote,
pommes dippers

ou

Pavé de sandre rôti sauce vierge, légumes d'été

Et puis,

Moelleux au chocolat, crème anglaise

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Tartelette Luc Eyriey + 3€

Prix ttc, par personne, hors boissons, choix unique pour tous les convives



Menu à 47 €

La mise en bouche du moment

Pour débiter,

Croustillant du Champsaur, pomme de terre, tomme fondante,
mesclun de salade

ou

Une Petite Caesar, crevettes roses, croûtons et parmesan,

ou

Une belle ardoise de charcuterie de Montagne

Ensuite,

Steak d'espadon juste saisi, sauce vierge et légumes d'été

ou

Pluma de cochon fermier, jus au thym,
churros de pomme de terre

Et puis,

Crottins de chèvre de la laiterie du col Bayard,
petite salade

Et encore,

Tartelette Luc Eyriey

ou

Riz au lait à la vanille, fruits secs caramélisés

Prix ttc, par personne, hors boissons, choix unique pour tous les convives

Baie du Foreston, Route Orbanne - Lac de Serre-Ponçon - 05160 Le Sauze-du-Lac

Paillootedulac.com - #lapaillootedulac - tel 06 58 26 78 97



Le Pique-nique à La Pailote 30€

*Servi en buffet à partager
et dans des wecks individuels en portion dégustation*

Pour débiter,

Friture d'Eperlans sauce Tartare

Frito-misto petits **calamars** et **accras**

Bruschetta, tomates d'été, **mozzarella di bufala**, huile d'olive

Croustillant du Champsaur, pomme de terre, **tomme fondante**

Ardoise de charcuterie de Montagne

Pain grillé et **gressin**

Ensuite,

Steak d'Espadon juste saisi sur la **Plancha**, sauce vierge et légumes d'été

Cheeseburger, buns, bœuf Charolais, **tomme**,

Aubergines parmiggiana,

Et puis,

Crottins de chèvre de la **laiterie du col Bayard**,

Pastèque à croquer

Mini moelleux au chocolat

Riz au lait à la vanille, **fruits secs caramélisés**

Prix ttc, par personne, hors boissons