

Vivez La Loire Sauvage

28 €

La mise en bouche

*Terrine de lapin en transparence,
Servie tiède sur un sablé gratiné au Cantal fermier
Mesclun et parfums provençaux*

*Les délicieux lapins élevés par Jean-Michel Porte au village « La Ruelle » près de Valprivas
Jacques et Marie-Claire Rouchez fabricant de Cantal fermier à la ferme du Jarry - Paulhac dans le Cantal*

Ou

*Rencontre entre la Truite fumée de Vourzac et le rouget pleine mer
Arc-en-ciel de verts, en passant par le citron et la fève glacée*

*Les truites élevées par Julien Chevalier de la pisciculture du Vourzac tout près du Puy en Velay
Le rouget de notre poissonnier Mr Margain à Saint-Priest*

*Le Pavé de truite des Eaux du Lignon rôti à l'huile de noisettes artisanale
Coussinet de jeunes poireaux et mousserons, émincé de pois gourmands et carotte*

*Les truites élevées par Annie Mailfert de la pisciculture du Lignon au village de Fay sur Lignon
L'huile de noisettes de Sylvie et Claude Gendre au village de Vensat dans l'Allier
Les légumes de Thierry Teyssier notre maraîcher du village de Lapte.*

Ou

*La joue de porc d'Auvergne confite lentement durant 4 heures, aux parfums d'Asie
Mini ratatouilles de légumes d'été confits - croustillant*

Les porcs de Jean-Noël et Louis Manet de notre salaison d'Yssingeaux tout près de l'hôtel depuis 3 générations

Découverte de bonbons à la Verveine Artisanale « glouglou » à notre façon

La Verveine Artisanale d'Aimé Lebon au Puy en Velay

Ou

*Poêlée d'ananas juste caramélisé et framboises du Velay, son crumble à l'amande
Escorté d'une quenelle de glace vanille « maison » au parfum de Vensat*

L'huile d'amandes de Sylvie et Claude Gendre au village de Vensat dans l'Allier

Notre Velay gourmand avec ses producteurs de fromages vous proposent pour 4 €

*La tomme fraîche de chèvre à l'hydromel du Velay, fine pluie de cassonade
Les fromages de chèvre de Michèle Vincent du fromental de St-Jeures et l'hydromel de Vincent Faure de Fay-sur-Lignon*

Ou

*La faïsselle fermière de vache du domaine de Treslemont,
Servie avec crème ou miel d'acacia*

*Les faïsselles délicates de Babeth Margerit du domaine de Treslemont à Yssingeaux et les fromages frais ou affinés
Le miel d'acacia de Vincent Faure de la ferme des abeilles au village de Fay-sur-Lignon*

Ou

Les fromages de notre merveilleux département