

Menu Terroir Des Franciscains

« Confiserie de Montélimar aux accents du Monts du Forez ».

*Nougat de Fourme d'Ambert aux fruits secs, jambon cru du pays, « Magdalena »
foréziennes, un coulis poire parfumé à la cannelle.*

« La Confrérie de Charlieu à la mode Ponote ».

*Un Samossa d'Andouille aux pommes, méli- mélo de gésiers confits au vinaigre de
framboise, un moelleux de lentilles, une vinaigrette au cidre.*

« Alliance du Pêcheur ! ».

*Pour un Pressé de saumon fumé maison et d'une rilette de cabillaud, crème de petits
pois, une chantilly citronnée.*



alibookillustration.com

Honneur à la Maison Gouttenoire .

*Avec leur Faux-Filet au poivre vert, un gratin en croûte d'oignons, tuile croustillante au
gruyère.*

« Chaud Lapin ».

*Tournedos de Lapin farci aux foies gras, pyramide de Polenta cœur coulant pruneaux,
un jus au romarin.*

« Tempête de la Mer ».

*« Vol au Vent » de goujonnettes de carrelets aux pleurotes, chips de pancetta, un coulis
de crustacés.*



alibookillustration.com

La Faisselle Fermière de la Roharie déclinée à votre convenance.

Ou La Ronde des Fromages de nos régions.



alibookillustration.com

La Carte des Gourmandises.

Entrée + viande ou poisson + Fromage ou Dessert : 34.00€

Entrée + viande ou poisson + Fromage et Dessert : 38.00€