

Les Mercredis Gourmands 2024!

Les menus définitifs vous seront communiqués quelques jours avant
(Ces restaurants travaillent avec des produits frais)

LIMITE A 30 PARTICIPANTS PAR DATE



Mercredi 23 octobre

AUBERGE DES MONTAGNES

Pailherols **114€**

9h - 19h

Restaurant à l'atmosphère typiquement régionale et chaleureuse. Un délice pour les yeux mais aussi les papilles car en cuisine, c'est Stéphane Dubois qui officie !

Exemple de menu

Kir

Queues de gambas à l'escabèche, gel de carottes à l'orange

La raviole ouverte aux escargots

Le moelleux de ris de veau en farce fine de volaille

Accompagnés de : Petits légumes, truffade.

Fromages

Les gourmandises : noisetier, macaron fruité, crème brûlée

2 verres de vin et café

Mercredi 30 octobre

LE BAILLAGE

Salers **108€**

9h - 19h

Déjeuner AU BAILLAGE, où Marion et Antoine Bancarel sauront vous recevoir avec une cuisine de qualité. Temps libre après le repas.

Menu

Cocktail élégance

Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney du moment

Faux filet de bœuf Salers sauce au bleu d'Auvergne

Tarte Maison

¼ de vin et café

MERCREDI 6 NOVEMBRE

LE BOUDES LA VIGNE

Boudes **112€**

11h-17h

Annabelle et Christian vous accueillent dans leur restaurant gastronomique, au cœur du village

Exemple de Menu

Apéritif - mise en bouche

Gravlax de truite, voile de betterave rouge

Poitrine de canette, pain d'épices, miel bergamote

L'onctueux choc de Tanzanie et noix de pécan

1 verre de vin et café

Mercredi 20 novembre

L'INSTANT PRESENT

Marols **109€**

09h-18h

Au Cœur du domaine et château de Valinche, dans un décor prestigieux de pierres apparentes et de lumières raffinées, le chef et sa brigade vous proposent de profiter de l'instant présent !

Exemple de menu

Apéritif

Velouté de poireaux - saumon fumé

Bourride façon sétoise

Faiselle fermière, miel

Fondant au chocolat Weiss à l'orange confite

¼ de vin et café

MERCREDI 13 NOVEMBRE

LE TOANE

Grézieu-la-Varenne **110€**

9h-19h

Toane Restaurant a été pensé par Antoine Ingrassia. L'après-midi, visite de la Maison des Blanchisseurs.

Exemple de menu

Apéritif - 2 verres de vin et café

Assiette de saumon fumé par nos soins, blinis et crème acidulée aux zestes d'agrumes

Tajine d'aiguillette de volaille à la menthe,

ballotine de choux aux légumes printaniers

Fromage

Tartelette Saint Honoré revisitée

Notre Prix Comprend :

Le transport en Autocar

Le déjeuner mentionné au programme

