

Nous sommes toujours heureux de vous accueillir, pour cette 13ème années dans ces lieux,

nouvelle carte faite toujours pour et par vous.....

Merci de votre soutien pour tout ses concours, nous sommes très fiers d'être entrée à l'académie

national de cuisine

4830 Amitiés culinaire

N'hésitez pas à nous consulter pour vos repas spéciaux.

Vous pouvez emporter les vins dégustés sur place, avec nos sacs de courtoisie.

L'accès est facile pour les personnes à mobilité réduite. Nous demander.

French cooker association 2004-2008-2010-2011 aumonchâteau.fr

Retrouvez toutes nos vidéos, la cuisine en direct sur www.hoteldealaire42.com

Suivez nous sur facebook et youtube chaine hôtel de la Loire rudent

La cuisine vous étonne !!! Le grand complet du forez 16,80€

(sauf le week-end)

Composé de : Salade, jambon cru

Emincé de volaille ou de poisson

Dessert

Verre de vin rouge ou rosé ou blanc

Menu des drôles par notre ami Baloo 9,00€

Salade, légumes, pomme de terre

Steak boucher

ou

Colin poché

Glace

Menu du Boucanier 19,60€

Salade paysanne

carotte, tomate, fromage

ou

Présentation de charcuterie traditionnelle

.....

Friture tradition au citron

ou

Cuisses de grenouilles beurre persillé

ou

Suprême de franche poulette en nage au balsamic

.....

Fromage frais ou affinés

.....

Pâtisserie et son sorbet

Prix nets en euros, service compris

Menu de l'Hermitage 29,10€

Salade œuf au plat et son fleuron

ou

Jambon affiné, sec et fumé, beurre salé

ou

Moules gratiné de Bourgogne et son feuilletage

.....

Filet de Brochet en suprême

ou

Cuisses de grenouilles à la crème ou persillade

ou

Pièce de bœuf 220g mini jus de moutarde

.....

Fromage frais ou affinés

.....

Harmonie de délice gourmand

Menu du Pape 38,50€

Émincé de langouste en nage et salade fraîche

ou

Terrine tiède et son escalope de foie gras de France

.....

Cassolette de St Jacques normande, beurre noisette

ou

Cuisse de grenouilles persillé de campagne ou conté savoyard

ou

Pièce de bœuf 250g mini crème de balsamic yuzu

.....

Présentation de fromage

(faisselle de Savoie ou affinage en cave)

.....

Gibecière sucré dans tous ses états et son essaie buvable

Prix nets en euros, service compris

Les entrées.....

<i>Saladier vert sur 3 sauces</i>	6,10€
<i>Salade paysanne, tomate, carotte, fromage</i>	8,30€
<i>Tempura de crudités de saison (assortiment de crudités)</i>	8,10€
<i>Moules gratiné de Bourgogne et son fleuron</i>	11,20€
<i>Présentation de charcuterie traditionnelle</i>	11,10€
<i>Jambon cru affiné 7 mois, français, beurre salé</i>	12,30€
<i>Terrine tiède et son escalope de foie gras de France</i>	15,30€

Les poissons.....

<i>Filet de st Pierre au jus braiser émulsion Cointreau</i>	16,20€
<i>Friture traditionnelle citronnade</i>	11,00€
<i>Cuisses de grenouilles persillé, cocotte, provençale ou savoyarde</i>	14,90€
<i>Moules marinière, crème, provençale ou bleu</i>	16,70€
<i>Cassolette de St Jacques normande, beurre noisette</i>	18,10€
<i>Duo de Brochet et requin en suprême (selon arrivage)</i>	16,10€

Les viandes.....

Pièce de bœuf 220g mini jus de moutarde 17,80€

Pièce de bœuf 250g mini crème de balsamic yuzu Foin fenouil 19,90€

Suprême de franche poulette en nage balsamic 15,80€

(création 2009 ici)

Magret de canard à l'éclaté rôti 350g 15,90€

(recette 2003)

Tronçon mignon en Rossini poêlé beurre léger 21,00€

émulsion citron crème verte

Andouillette à la moutarde

Pomme pont neuf 18,10€

Les fromages.....

Fromage affinés de saison 5,10€

Fromage blanc faisselle 4,10€

Cervelle de Canut 6,10€

(fromage blanc, crème, persil, ciboulette, ail, vinaigre)

Offrande du berger 7,90€

(1 fromage, 2 coulis, 3 affinés et son pain grillé)

Les desserts.....

Crêpe de pain au chocolat, Cointreau et sa glace 11,30€

Crème brûlée chalumeau minutes 8,40€

Île du pacifique à la boulangère 8,40€

Harmonie de délice gourmand 7,40€

(assiette de l'artisan)

Sauté de glace saveur vanille

crème forte de menthe en nid 9,80€

