



HOSTELLERIE
DU FOREZ

LES 4 SAISONS

MENU HIVER (JANVIER-FEVRIER)

SAISON 1 (menu en 2 temps : entrée-plat ou plat dessert)	33.00€
SAISON 2 (menu en 3 temps : entrée-plat-dessert)	41.00€
SAISON 3 (menu en 4 temps : entrée-poisson-viande -dessert)	56.00€
LES 4 SAISONS (menu en 5 temps : laisser vous guider par le Chef)	80.00€

ENTREES

RIX A LA CARTE

Ravioles de langoustines, minestrone de légumes, écume de crustacés	19.00€
<i>Ravioli with Dublin Bay prawns, vegetables minestrone, shellfish froth</i>	
Burrata rôtie à la scamorza, tombée de champignons, jus à la truffe	16.00€
<i>Roasted burrata with scamorza, forestiere style fricassee, truffle juice</i>	
Œuf poché & confit aux saveurs asiatiques	13.00€
<i>Poached & preserve egg, Asian flavour</i>	

PLATS

Cabillaud en demi-sel, poêlée de haricots verts, sauce vierge exotique	28.00€
<i>Thick cod steak , green bean stir fry, exotic sauce</i>	
Noix de Saint Jacques de nos côtes, à l'unilatérale, (sup. 5€)	35.00€
Mousseline de légumes anciens, beurre blanc au champagne	
<i>Scallops from our coast grilled on one side only, lightly whipped vegetables purée, White butter with champagne</i>	
Suprême de pintade contisé, Jus à l'ail des ours	27.00€
Le maïs dans tous ses états & petits légumes	
<i>Supreme of guinea fowl, wild garlic juice, corn & vegetables</i>	
Paleron de veau cuit 7h, purée à la truffe & pomme gaufrette, jus de cuisson	30.00€
<i>Beef chuck7 hours cooked beef chuck, mashed potatoes with truffle, cooking juices</i>	

DESSERTS

Finger crème de marrons & myrtilles	12.00€
<i>Chestnut cream & blueberries cake</i>	
Moelleux chocolat au cœur sensible et son sorbet du moment	14.00€
<i>Soft chocolate cake</i>	
Omelette norvégienne à l'orange sanguine (sans gluten & sans lactose)	12.00€
<i>Baked Alaska with blood oranges</i>	
Café ou Thé gourmand (sup. 3€)	13.00€
<i>Sweet coffee</i>	
Assiette de fromages affinés ou Fromage blanc fermier	10.00€/ 5.00€
Du Champ Vert (Anne & Laurent Colas - Chamboeuf)	
<i>Selection of ripened cheeses or fresh farm cream cheese from « Du Camp Vert's farm</i>	

Nos plats étant préparés à partir de produits frais, selon l'arrivée et la disponibilité des ingrédients, notre chef peut adapter certains plats



Tous nos plats sont « FAIT MAISON »



HÔTEL
ÉLÉGANCE

RESTAURANT
SAVOREUX