



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

PRIX A LA CARTE

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

PLATS

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

DESSERTS

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

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
SAVOUREUX