



HOSTELLERIE  
DU FOREZ

\*\*\*

# LES 4 SAISONS

Alexandra & Christophe NEVEU, le chef, Yann GESRET

Et toute l'équipe de l'Hostellerie du Forez sont heureux de vous accueillir

*Alexandra & Christophe NEVEU and the entire staff from Hostellerie du Forez are delighted to welcome you*

## FERMETURE HEBDOMADAIRE DIMANCHE & LUNDI MIDI

*Restaurant closed all the Sunday and Monday for lunch*

Service de midi: 12h00 -13h30 / *Lunch time : 12pm - 1.30pm*

Service du soir: 19h00 -21h00 / *Diner time : 7pm - 9pm*



### Le MIDI uniquement du MARDI au SAMEDI

Only for lunch time from Tuesday to Saturday

Sauf jours fériés / Except public holidays

### **FORMULE AFFAIRE / BUSINESS SET MENU** 28,00€

Entrée + plat OU plat + dessert, 1 verre de vin et 1 café

*Starter + main course OR main course + dessert, 1 glass of wine and 1 cup of coffee*

### **MENU DU JOUR / DAILY MENU** 24.50€

Entrée, plat, fromage blanc ou dessert / *Starter, main course, fresh cream cheese or dessert*

### **MENU DU JOUR 2 plats / DAILY MENU 2 dishes** 22,00€

Entrée, plat, **OU** plat, dessert / *Starter, main course **OR** main course, dessert*

### **PLAT DU JOUR / COURSE OF THE DAY** 16,00€

### **TOUS LES JOURS (midi & soir)**

**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 : laissez-vous guider par le chef) **80,00€**

*Tous nos tarifs s'entendent « service compris » / Prices «service included »*

Nos viandes bovines sont d'origine France et CEE, selon décret 2002-1465 du 17/12/2002

*Our bovine meats come from France and EU, according to decree 2002-1465 from 12/17/2002*

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

CERTAINS DE NOS PLATS SONT ADAPTABLES AUX PERSONNES INTOLERANTES AU GLUTEN,

MERCI DE NOUS LE PRECISER LORS DE LA COMMANDE / GLUTEN FREE

Fermetures annuelles 10 jours entre Noël & Nouvel an, 4 semaines en août



HÔTEL  
ÉLÉGANCE

RESTAURANT  
SAVOUREUX