



Le Tisseur des Saveurs
HÔTEL - RESTAURANT

N O S E N T R É E S

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS
DE HÊTRE
13,50 €

FOIE GRAS MAISON 65/70 GR GAEC
CORDELIÈRE DE JAS CHUTNEY DE FIGUES
18.00 €

MIJOTÉ D'ESCARGOTS AILS DES OURS (12
PIÈCES)
14.00 €

PANNA COTTA DE CHÈVRE, LIT DE
SALADE LARDON ET CROUTONS À L'AIL
9.50 €

SALADE DE LIEU NOIR FUMÉ ŒUF DUR
VINAIGRETTE DE FRAMBOISE CORIANDRE
10.00 €

N O S G R A N D E S S A L A D E S / 14 €

SALADE VÉGÉTARIENNE
*(râpée de pommes de terre, œuf dur,
tomates et oignons crisper)*

SALADE DES MONTS FORÉZIENS
*(jambon cru, râpée de pommes de
terre, fourme de Montbrison)*

SALADE DE LIEU NOIR FUMÉ ŒUF DUR
VINAIGRETTE DE FRAMBOISE
CORIANDRE

N O S P O I S S O N S

POÊLÉE DE GRENOUILLES 10 PIÈCES,
ENVIRON 300 GR
16.50 €

DOS DE LIEU NOIR BEURRE BLANC DE
CURRY (180/200 GR), MIJOTÉ DE
LENTILLES DU PUY
19.50 €

THON ALBACORE MI CUIT (180/200 GR)
BEURRE DE PIMENT DOUX FUMÉ
20.50 €

N O S H A M B U R G E R S

HAMBURGER DU MOMENT / 14,50 €
HAMBURGER VÉGÉTARIEN
(soja - blé - protéine végétale)

N O S V I A N D E S

PAVÉ DE CERF 140/150GR SAUCE ÉCLATS
DE MORILLES ET ARMAGNAC
25.00 €

BAVETTE (IRLANDE) 180/200 GR SAUCE
ÉCHALOTES ET POIVRE DE SICHUAN
19.00 €

CUISSOT DE VOLAILLE EN HABIT DE
CÈPES
16.00€

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DES GARNITURES DU
TOUS NOS PLATS, VIANDE OU POISSON, NÉCESSITENT UN TEMPS DE PRÉPARATION DE 15 MINUTES ENVIRON

