

Le Fort du Pré

Parfums du Pays, entre Velay et Vivarais

Menu : entrée, plat, fromage ou dessert : 27 €

Menu : entrée, plat fromage et dessert : 32 €

--- Les Entrées ---

La Truite du Lignon façon Gravelax en terrine
de trifolles, quelques herbes du moment

ou

Millefeuille de Mozzarella, Aubergine marinée,
chorizo et tomate, caviar de lentilles, espuma à la sistre

--- Les Plats ---

La Joue de Porc confite en Parmentier

ou

Le Filet de Bar, pulpe de Coco Tarbais,
crème de Mousserons des Prés

--- Les Desserts ---

La Verveine du Velay en Parfait glacé, gaspacho de
fruits rouges à la citronnelle

ou

"Une drôle d'idée de Pêche Melba"

En semaine, Formule à 20 € : 2 plats au choix

(entrée-plat) ou (plat-dessert) ou (plat-fromage), etc

(Cette formule est servie uniquement le midi, hors samedi, dimanche et jours fériés)

Chierry Guyot Maître Restaurateur

Menu "Le Fanget" : 39 €

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert

Menu "La Frachette" : 48 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert

--- *Les Entrées* ---

La Sardine et le Crabe : en Rilletes sur un taboulé
de Quinoa, croustilles de pain grillé

ou

Le Foie Gras : mi-cuit cœur de Passion, méli mélo de
Lentilles du Puy au vinaigre de mangue, brioche aux Mendiants

ou

Les Gambas marinés : une farandole de légumes
sur une fine tartelette au sarrassou

ou

Le Ris de Veau : en croûte de cèpes et petits légumes
primeurs, jus aux morilles (supplément 6 €)

--- *Les Plats* ---

Le Magret de Canard : cuit rosé, pesto à cœur,
tian de légumes d'été, jus corsé au thym

ou

Le turbot : cuit à la Plancha, un rizotto d'épeautre
aux herbes du jardin, une langoustine en habit de truffes, jus Miroir

ou

Le Jarret de Veau : confit pendant 8 heures,
des petits légumes primeurs, un jus de cuisson réduit

Le plateau de Fromages du Pays

ou la Faisselle de Vache du Domaine de la Galoche à Tence

ou la Faisselle de Chèvre de la Ferme des Sources de Rochepaule

Un dessert au choix dans la carte

Chierry Guyot Maître Restaurateur

Quand arrive le moment de la dégustation....

Menu St Bonnette : 69 €

(Prix par personne, servi pour l'ensemble de la table)

Le Foie Gras..... :

Mi-cuit cœur de Passion, méli mélo de
Lentilles du Puy au Vinaigre de Mangue, brioche aux Mendiants

Coquillages et crustacés....

Langoustines en habit croquant de trifolles, sauce Thai

Élevés à Grazac.....:

Les Escargots en Parmentier à l'ail,
beurre d'herbes et croustille de pain grillé

—————
La Petite Pause surprise
—————

Élevé dans la Vocance.....

Le demi pigeon rôti, quelques légumes et jus de truffes

Fromage :

Le plateau de Fromages du Pays
ou la Faisselle de Vache du Domaine de la Galoche à Tence
ou la Faisselle de Chèvre de la Ferme des Sources de Rochepaule

Vient le moment des plaisirs sucrés ... :

Pré dessert
—————

Les cerises et la rhubarbe : acidulées sur un sablé breton,
une compotée et crème glacée à la vanille

Ce menu peut vous être servi avec une entrée de moins, pour 59 €.

Merci de choisir les mêmes entrées pour tous les convives

La Carte

Les Entrées :

- ◇ La Truite du Lignon façon Gravelax en terrine de trifolles, quelques herbes du moment 12 €
- ◇ Millefeuille de Mozzarella, Aubergine marinée, chorizo, tomate, caviar de lentilles, espuma à la sistre 12 €
- ◇ Le Foie Gras : mi-cuit cœur de Passion, méli mélo de Lentilles du Puy au vinaigre de mangue, brioche aux Mendiants 19 €
- ◇ Les Gambas marinées : une farandole de légumes sur une fine tartelette au sarrassou 16 €
- ◇ La Sardine et le Crabe : en Rillettes sur un taboulé de Quinoa, croustilles de pain grillé 16 €
- ◇ Le Ris de veau de Pays : en croûte de cèpes et petits légumes primeurs, jus aux morilles 22 €

Les Plats : (sans entrée, les plats nécessitent un peu de patience....)

- ◇ La Joue de Porc confite en Parmentier 16 €
- ◇ Le Filet de Bar, pulpe de Coco Tarbais, crème de Mousserons des Prés 16 €
- ◇ Le Magret de Canard : cuit rosé, pesto à cœur, tian de légumes d'été, jus corsé au thym 20 €
- ◇ Le turbot : cuit à la Plancha, un rizotto d'épeautre aux herbes du jardin, une langoustine en habit de truffes, jus Miroir 20 €
- ◇ Le Jarret de Veau : confit pendant 8 heures, des petits légumes primeurs, un jus de cuisson réduit 20 €
- ◇ Le demi pigeon rôti en croûte de cèpes, Foie Gras Poêlé au jus de truffes, quelques légumes 29 €

Les Fromages :

- ◇ Faisselle et sa crème fraîche 7 €
- ◇ Plateau de Fromages de Pays 10 €

Les Desserts : Voir Carte des Desserts

- Un Dessert du Menu Parfum de Pays 9 €

Nous proposons aux Végétariens un Menu élaboré à la demande par le Chef.

————— *Thierry Guyot Maître Restaurateur* —————

Le Fort du Pré
Les Desserts

Choix de desserts pour les Menus Fanget et Frachette

- ◆ Les Cerises et la Rhubarbe : acidulées sur un sablé breton, une compotée, crème glacée à la vanille
- ◆ Saveurs du Brésil : une mousseline de Chocolat Noir, croustillant de Riz soufflé, crème glacée Espresso
- ◆ L'Abricot : confit et poêlé, un riz au lait crémeux à la Vanille, une crème glacée au Miel
- ◆ Les Fruits exotiques : minestrone exotique, mascarpone sur une dacquoise coco, un sorbet mangue
- ◆ Les Fruits Rouges et le Citron : en millefeuille, une crème légère, un espuma et des fruits frais

Le dessert pris à la carte : 11 €

Menu Enfant : 14 euros

Muffins au Jambon et Tomates séchées
ou

Tartelette de saumon fumé

Burger Auvergnat au St Nectaire

ou

Ballottine de volaille farcie et pomme dauphines

Profiteroles à la vanille, sauce au chocolat

ou

Petit Pot Gourmand : crème brûlée, crumble, glace kitKat et chantilly

Chierry Guyot Maître Restaurateur

Nos Producteurs et Artisans :

Nous les remercions car ils mettent tout en œuvre pour nous assurer toute l'année et au fil des saisons, une sélection de produits de qualité

Le Foie Gras et le Canard : Maison Rougié à Sarlat (24)

Les Escargots : La Maison de l'Escargots Alain Charras à Grazac (43)

Les Pêches de Rivière et de l'Océan :

- ◆ Océan Vellave à Yssingaux (43)
- ◆ Les Truites du Lignon à Fay sur Lignon (43)

Les Viandes, Volailles et Salaisons :

- ◆ Boucherie Chatelard à St Bonnet Viandes de Pays et Salaisons (43)
- ◆ Pigeon de la Vocance de Roland Vincent (07)

Les Fruits, Légumes et Champignons :

- ◆ La Maison de l'Ail à St Bonnet (43)
- ◆ Les Perles Rouges du Velay Eric Pochon à St Julien Molesabathe (43)

Les Lentilles Vertes du Puy et les Céréales :

- ◆ Maison Celnat à St Germain Laprade (43)

Les Fromages et Laitages :

- ◆ La Ferme des Blanchardons Y. et D. MOUNIER à Dunières (43)
- ◆ Mr Digonnet Gaec de la Galoche à Tence (43)
- ◆ Le Doux Chèvre de Stéphanie Renaux à Rochepaule (07)
- ◆ Fromagerie de la Famille Gérentes à Araules (43)

Le Pain :

La Chanterelle à St Bonnet Le Froid (43)

Le Chocolat et le Miel :

- ◆ Chocolats WEISS à St Etienne (42)
- ◆ Miel de Vincent Faure à Fay sur Lignon (43)

Les Vins, la Bière, les Eaux minérales et les Jus de fruits :

- ◆ Marcon Frères à St Bonnet (43) Marchands de Vins de régions diverses
- ◆ La Vellavia, Bière du Velay Volcanique de St Jean Lachalm (43)
- ◆ La Verveine Artisanale de Couderc
- ◆ La Verveine Artisanale du Domaine des Marmottes à Fay sur Lignon
- ◆ La Verveine du Velay de la Maison Pagès
- ◆ Eaux Pétillantes : St Géron (43), Reine des Basalte et Vals (07)
- ◆ Eau minérale naturelle Chantemerle des Sources du Pestrin (07)
- ◆ Jus de Fruits Patrick Font et Bissardon (42)

Les glaces et sorbets sont fait maison