

# LES ÉPICURIENS DE MONTBRISON



## Quelques idées de plats :

### *Les Gastronomiques :*

Grenadin de veau basse température en croûte d'herbes, Jus réduit aux fruits secs, Embeurrée de Butternut au cumin, Duxelles de champignons

Filet de Bœuf « Comme un os à Moëlle », embeurrée de pommes de terre au herbes fraîches, légumes glacés et sauce périgourdine

Tournedos de Lotte aux Poivrons confits, Mousseline de Céleri à la Coriandre, noisettes croquantes

Filet de Daurade Royale, Croûte de Chorizo, légumes croquants, Tuile dentelle à l'encre de seiche...

### *Les « Bistros » :*

Pavé de Bœuf Marchand de Vin, Gratin dauphinois aux champignons

Suprême de Pintade aux Pruneaux, pommes boulangères et carottes confites

Parmentier de canard, Jus réduit au Poivre Voatsiperifery

Tronçon de Saumon à l'aneth et lit de Fenouil Braisé aux Oignons rouges...

### *Les « Bouchons » :*

Tête de Veau Sauce Ravigote

Tablier de Sapeur Sauce Tartare

Gras double à la Lyonnaise

Pied cochon farci

Rognons de veau Beaujolaise...

### *Les Conviviaux :*

Couscous

Paëlla

Rouille de Seiche

Jarret de Bœuf en Pot-au-Feu....

### *Végétarien :*

Bruschetta de poivrons et tomates confites au Tofu et Fourme de Montbrison

Etc.... Contact : [lesepicuriensdemontbrison@sfr.fr](mailto:lesepicuriensdemontbrison@sfr.fr)