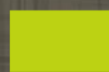
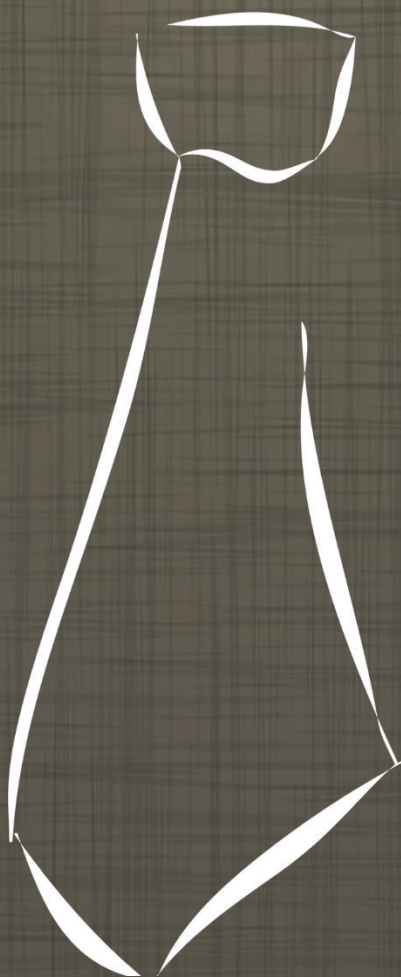


Le Tisseur des Saveurs

HÔTEL - RESTAURANT



MENUS



MENU L'ÉTOILE DU TISSEUR 36.50 €

La mise en bouche du Marché

Les Entrées

Foie gras Maison compotée de coings, figue au foie gras

Ou

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre

Ou

St Honoré de la mer

Les Plats

Alliance de rouget et dorade sébaste, julienne de légumes vapeur, jus de fumet safrané

Ou

Ris de veau aux morilles

Ou

Cuissot de sanglier façon jambon à l'os, saveur des forêts

Les Fromages

Fromage blanc de la ferme Melay

Ou

Assiette de fromages secs de nos producteurs

Le Dessert

(le choix est à faire au moment de la commande)

Entremet spéculoos cœur framboises

Ou

Le dôme glacé

Ou

Un dessert au choix à la carte

Menu servi le vendredi soir, samedi et le dimanche midi

Sur réservation la semaine (48h à l'avance)

Tous nos plats sont accompagnés des garnitures du moment



Prix TTC Service compris

MENU TRADITION DU TISSEUR 28.00 €

Les Entrées

Soupe de poissons, sa rouille et ses croutons

Ou

Rillettes de lièvre du Chef

Ou

Escargots de Bourgogne, essence de Bacchus et ruban de fourme
d'Ambert

Les Plats

Joue de bœuf de 12 heures, glace de jus des vignes

Ou

Suprême de volaille, parfum de truffe blanche

Ou

Ballotine de dorade sébaste, enrobé d'algue Wakamé

Fromages

Fromage blanc de la ferme Melay

Ou

Assiette de fromages secs de nos producteurs

Le Dessert

(Le choix est à faire au moment de la commande)

L'assiette de gourmandises

Ou

Dessert traditionnel au choix

Tous nos plats sont accompagnés des garnitures du moment



MENU DU JOUR 14,50 €

Entrée du jour

Plat du jour

Fromage blanc

ou

Dessert

(15.50€ fromage blanc et
dessert)

**ENTREE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
12 €**

**PLAT DU JOUR
9.50 €**

Servi uniquement le midi
en semaine (hors jours fériés)

Prix TTC Service compris

MENU GRENOUILLES 23.00 €

Salade verte, parfum huile de colza grillé des Monts du Forez

Ou

Terrine de légumes et son coulis

Poêlée de grenouilles, virgule de persil

Garniture du moment

Ou

Suprême de volaille, essence de truffe blanche

Fromage & assiette gourmande

MENU ENFANT 11.50 €

Assiette de charcuterie

Viande ou poisson et Frites maison

Dessert traditionnel au choix

Tous nos plats sont servis avec
la garniture du moment



SAVEURS DU TISSEUR À LA CARTE

Nos Entrées

Saumon fumé par nos soins au bois hêtre	11.50 €
Foie gras Maison compotée de coings, figue au foie gras	15.00 €
Assiette de charcuterie Sélection Régionale	8.50 €
Soupe de poissons, sa rouille et ses croutons	7.50 €
Rillettes de lièvre du Chef	8.50 €

Nos grandes salades

Saveurs de Périgord (salade, mousse de foie gras, gésiers confits, magret de canard, œuf de caille)	14.00 €
Océane (salade saumon fumé, œuf, fromage frais, ciboulette)	

**Tous nos plats, viande ou poisson, nécessitent
un temps de préparation de 15 minutes environ**

Nos viandes

Hamburger du moment	10.90 €
Bavette de bœuf ibérique sauce fourme d'Ambert (frites et salade)	15.00 €
Ris de veau aux morilles	22.00 €
Cuissot de sanglier façon jambon à l'os, saveur des forêts	16.00 €
Joue de bœuf de 12 heures, glace de jus des vignes	15.50 €
Suprême de volaille parfum de truffe blanche	15.50 €

Nos poissons

Ballotine de dorade sébaste, enrobé d'algue Wakamé	14.00 €
Alliance de rouget et dorade sébaste, julienne de légumes vapeur jus de fumet safrané	17.00 €
Poêlée de grenouilles (330 g) aux 2 beurres	15.80 €

Fromages

Fromage blanc	3.50 €
Fromages secs	5.50 €

Prix TTC Service compris

LE MAÎTRE PÂTISSIER VOUS PROPOSE



Nos desserts traditionnels 5,50 €

Sabayon fruits rouges
Mousse au chocolat
Tiramisu
Fondant au chocolat (sans gluten)
Salade de fruits
Dessert du moment

Suggestions du Chef 7,50 €

Café/Thé gourmand
Desserts au fil de la soie

Entremet de la semaine 6.50 €

LE MAÎTRE GLACIER VOUS PROPOSE

Glace 2 boules 4,50 €

Nos sorbets

Fraise
Framboise
Cassis
Citron
Mangue
Menthe glaciale citron
Abricot

Nos crèmes glacées

Vanille
Chocolat
Menthe chocolat
Noix de coco
Chocolat cookie
Marron
Rhum raisin
Caramel

Pots de crème glacée 5.50 €

Vanille / coulis caramel
Vanille/ coulis mangue
Vanille / coulis chocolat
Vanille / coulis fraise

