

Menu du Souper gastronomique du 28 mars 2025

1er service:

La **fondue de fromage croustillant de la Fromagerie L'Ancêtre**, accompagnée de son **confit de betterave de la Ferme Jean-Yves Gamelin**, est une entrée délicieuse et savoureuse. Le fromage croustillant apporte une texture dorée et légèrement fondante, tandis que le confit de betterave ajoute une touche sucrée et terreuse, parfaitement équilibrée avec le fromage. Ce plat met en valeur des produits locaux de qualité, créant une combinaison de saveurs unique et raffinée. Ce sera un excellent début pour votre repas !

2e service:

Le **velouté de poireaux et pommes de la Culture de chez nous** est un plat réconfortant et savoureux. Le poireau, doux et légèrement sucré, se marie parfaitement avec la pomme, apportant une touche fruitée et fraîche qui équilibre la richesse du velouté. La texture crémeuse et l'arôme délicat en font une soupe élégante et nourrissante.

3e service:

L'**osso bucco de la Boucherie A. Coté**, accompagné de sa **sauce à l'orange et canneberge séchée**, est un plat principal qui promet une explosion de saveurs. Le porc braisé, tendre et savoureux, est sublimé par la douceur de la sauce à l'orange et l'acidité subtile de la canneberge séchée, créant un contraste délicieux entre sucré et salé. Les **pommes de terre et légumes de saison** apportent une touche de rusticité et de fraîcheur, complétant parfaitement ce plat riche en goûts. Ce service met en valeur des produits locaux et de qualité, offrant un mariage parfait entre tradition et innovation culinaire.

4e service:

Le **feuilleté garni de crème chantilly**, aromatisé aux **miellots**, accompagné de **compotée de canneberges** et de **fleur d'oranger**, offert par **Les Délices Galoto**, est un dessert exquis qui promet de séduire tous les palais. La **pâte feuilletée** légère et dorée s'allie parfaitement à la **crèmeuse chantilly**, délicatement sucrée et parfumée au miellot, ajoutant une touche florale et douce. La **compotée de canneberges** apporte une note acidulée, contrastant harmonieusement avec la douceur du miel, tandis que la **fleur d'oranger** infuse le tout d'une légère touche parfumée et raffinée.