



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Menu du Territoire Allier

Entrée

Légumes croquants, sauce Vitello Tonnato et ses pickles

Plat

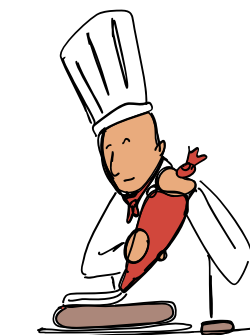
Poitrine de porc confite, sauce barbecue
à la moutarde de Charroux
Pommes grenailles, fleur de Thym

Fromage

Baronne de Nérès

Dessert

Mousse de fromage blanc, miel de Pays,
coulis de mûres et son craquou



Un menu élaboré par :

Julien Chabozy - Chef au restaurant Côtés Toqués, Nérès-les-Bains (03)

Organisé par legrandrepas.fr

f @ in

Soutenu
par

