

# *Le Fort du Pré*

## *Parfums du Pays, entre Velay et Vivarais*

Menu : entrée, plat, fromage ou dessert : 26 €

Menu : entrée, plat fromage et dessert : 30 €

---

### *--- Les Entrées ---*

Comme un sarrassou, un pressé de trifoiles  
et museau de cochon de pays à l'huile de noix

ou

Les Lentilles Vertes du Puy en méli melo de truite fumé,  
copeaux de tome de vache et herbes folles à l'huile de noisettes

### *--- Les Plats ---*

La Caillette de Brochet, consommé de crustacés

ou

Ballotine de volaille fermière farcie, jus réduit à la Vellavia  
et trompettes des morts, wok de légumes

### *--- Les Desserts ---*

En un éclair, une crème légère à la Verveine  
aux éclats de Perles Rouges du Velay

ou

L'île flottante, des copeaux de Marrons confits,  
une crème anglaise à la vanille et pain perdu brioché

---

### **En semaine, Formule à 19 € : 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" : 38 €*

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert

*Menu "La Frachette" : 47 €*

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert

*--- Les Entrées ---*

La Truite du Lignon : fraîche et fumée en tartare, mariné au vinaigre de citron et à l'huile d'olives, quelques jeunes pousses

**ou**

Les Escargots du Lignon : le crémeux de petits pois, les fingers aux escargots et un espuma au lard

**ou**

Les Queues de Gambas : marinées et rôties à l'huile de noisette, compoté de légumes comme une ratatouille

**ou**

Les Noix de St Jacques : snackées en croûte d'agrumes sur un lit de fenouil confit

**ou**

Le Foie Gras : en escalope poêlé, Royal Gala rôtie, réduction de cidre et vinaigre de cidre (supplément 6 €)

*--- Les Plats ---*

Le lapin : en gigotine farcie, un jus réduit au Rancio sec et Morilles farandole de petits légumes primeurs

**ou**

L'Agneau de Pays : l'épaule confite façon tajine, le filet rosé, son jus réduit à l'orientale, couscous de quinoa

**ou**

Le Filet de Bar : rôti sur peau, rizotto d'épeautre et asperges, un beurre blanc aux mousserons

*---*

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 : 68 €*

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

*Le Foie Gras :*

Escalope poêlé et Royal Gala rôtie, réduction de cidre et vinaigre de cidre

*Coquillage et crustacés.....*

Homard juste snacké, petits légumes primeurs et consommé de crustacés

*Les Escargots du Lignon.....:*

Le crémeux de petits pois, les fingers d'escargots, un espuma au lard

*La Petite Pause :*

Granité au St Peray et à la Verveine

*Elevé dans la vallée de la Vocance.....*

Le demi pigeon rôti, Risotto d'épeautre et asperges, jus corsé aux 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

-----  
Le Chocolat Weiss : Sous une coque, un moelleux au noix,  
un carpaccio de banane et une crème glacée 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 :

- ◇ Une entrée du Menu Parfum de Pays 12 €
- ◇ La Truite du Lignon : fraîche et fumée en tartare, mariné au vinaigre de citron et à l'huile d'olives, quelques jeunes pousses 16 €
- ◇ Les Escargots du Lignon : le crémeux de petits pois, les Fingers d'escargots, un espuma au lard 16 €
- ◇ Les Queues de Gambas : marinées et rôties à l'huile de noisette, compoté de légumes comme une ratatouille 16 €
- ◇ Les Noix de St Jacques : snackées en croûte d'agrumes sur un lit de fenouil confit 16 €
- ◇ Le Foie Gras : en escalope poêlé, Royal Gala rôti, réduction de cidre et vinaigre de cidre 22 €

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

- ◇ Un plat du Menu Parfum de Pays 16 €
- ◇ Le lapin : en gigotine farcie, un jus réduit au Rancio sec et Morilles farandole de petits légumes primeurs 20 €
- ◇ L'Agneau de Pays : l'épaule confite façon tajine, le filet rosé, son jus réduit à l'orientale, couscous de quinoa 20 €
- ◇ Le Filet de Bar : rôti sur peau, rizotto d'épeautre et asperges, un beurre blanc aux mousserons 20 €
- ◇ Le demi pigeon rôti et foie Gras poêlé, Risotto d'épeautre et asperges, jus corsé aux truffes 29 €

### Les Fromages :

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

### Les Desserts : Voir Carte des Desserts

- 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

- ◆ Sur la Route du Rhum : un sablé breton, l'ananas rôti, sa crème brûlée flambée au rhum
- ◆ Le Chocolat Weiss : Sous une coque, un moelleux au noix, un carpaccio de banane et une crème glacée vanille
- ◆ Dans l'esprit d'une Charlotte : des macarons au caramel au beurre salé, cœur de cheesecake aux pommes
- ◆ Sur un air de Crêpe Suzette : en verrine sur un soufflé glacé au Grand Marnier
- ◆ Les Agrumes : une mousse de riz au lait, marmelade d'agrumes et meringue italienne en tartelette

Le dessert pris à la carte : 11 €

---

Menu Enfant : 14 euros

Muffins au jambon et Tomates séchées

ou

Tartelette de saumon fumé

-----

Mini Burger Auvergnat au St Nectaire

ou

Ballottine de volaille farcie et pomme dauphines

-----

Mini profiteroles à la vanille, sauce au chocolat

ou

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

## *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 :* Domaine de Limagne à Chappes (63)

*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 Bissardon (42)

*Les glaces et sorbets sont fait maison*