



CHATEAU DE CODIGNAT

BORT L'ETANG - AUVERGNE



Autour des saveurs de l'Auvergne



Velouté de lentilles vertes du Puy,
crème légère à la moutarde de Charroux,
clafoutis au bleu d'Auvergne et tuile au Cantal



Royale de truite des monts du Forez aux légumes d'automne
Velouté de courge à la noisette
Choux croquant et champignons façon pickles



Longe de porc fermier d'Auvergne rôtie doucement
Croûte à la fourme d'Ambert, galette de pommes de terre aux
légumes de saison et jus concentré aux herbes



Douceur autour du citron confit et safran de la Limagne



La pomme caramélisée, biscuit moelleux et blanc manger
à la Verveine, velouté de pomme à la liqueur du Velay

Soirée De Gala

sous le parrainage de

Monsieur Mathieu Barbet

Chef étoilé du Restaurant du Château de Codignat à Lezoux

Vendredi 30 novembre 2018