

#L'assiette de fromages une sélection locale



Pouligny Saint-Pierre,
origine Loire

Saint-Nectaire,
origine Auvergne

Cantal,
origine Auvergne

Fourme d'Ambert,
origine Auvergne

Murol,
origine Auvergne

Les accompagnements proposés par le chef :

Pour sublimer les saveurs et apporter une dimension nouvelle à la dégustation le chef Rodolphe Regnaud propose des accords gourmands tels que l'abricot sec avec le Saint-Nectaire, la noisette avec le Murol, et la confiture de framboise avec la fourme d'Ambert, un clin d'œil à la tradition auvergnate d'associer fromage et confiture.

Les conseils du chef pour la dégustation :

Ne pas hésiter à sortir les fromages 30 min avant la dégustation pour qu'ils ne soient pas trop frais.

Commencer la dégustations du plus doux au plus fort.. et sélectionner un bon pain de campagne.